

Per cominciare



Bianca — 3,50 €

Listarelle di pinsa bianca condite con olio, sale, origano e rosmarino
Our pinsa to share with extra virgin olive oil, salt, oregano and rosemary

Tagliere di Salumi e Formaggi — 25,00 €

Selezione di salumi e formaggi accompagnati da pinsa bianca
Selection of our variety of cold cuts and cheeses served with our freshly baked pinsa

Tagliere carne salada — 11,00 €

Carpaccio di carne salada servita con crostini, fiori di capperi, lime, senape al miele, olio EVO

Carpaccio of salted meat served with croutons, caper flowers, lime, honey mustard, EVO oil

Rondelle di Würstel artigianale affumicato — 8,50 €

Würstel artigianale di suino nero affumicato da 200gr tagliati a rondelle, con salse home made e pinsa bianca

Artisan black pork smoked würstel served with our home made sauces and pinsa bread on the side

Bis — 3,00 €

Porzione di tarallini pugliesi e olive baresane. **A serving of mediterranean spices flavoured crunchy crostini with bari olives**

Nachos — 3,50 €

Tortillas croccanti accompagnati da una selezione di salse

Tortilla chips with homemade sauces

Alette — 9,00 €

6 gustose Alette di pollo cotte lentamente servite con la nostra mayo piccante al chipotle a parte

6 tasty slow-cooked chicken wings served with our spicy chipotle mayo on the side

I tre porchettieri — 11,50 €

Tris di soffici panini farciti con la nostra porchetta artigianale:

Three Soft buns stuffed with our home made porchetta:

1) panino farcito con coleslaw e senape;

2) panino farcito con salsa bbq e pomodoro, fior di latte, insalata;

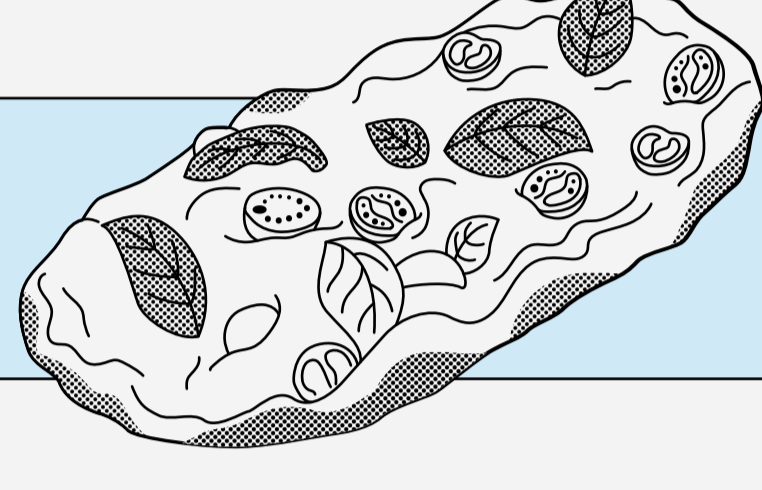
3) panino farcito con confettura di pomodoro, basilico, stracciatella.

1) Coleslaw and honey mustard;

2) BBQ Sauce, salad, tomato and mozzarella;

3) Tonato jam, basil and stracciatella cheese.

Le Pinse



Marty — 12,50 €

Capocollo di Martina Franca, stracciatella, basilico

Local capocollo, stracciatella, basil

Margherita Assoluta — 8,00 €

Base fiordilatte, basilico e pomodoro in 3 consistenze:

crema di pomodoro arrosto, pomodorino confit e pomodorini fresco

Fiordilatte, basil and tomato base in 3 consistencies: roasted tomato cream, confit cherry tomatoes and fresh cherry tomatoes

Hot Stuff — 11,50 €

Bufala, prosciutto di Parma, pomodorini, basilico, mayo al chipotle

Buffalo mozzarella, Parma prosciutto, cherry tomatoes, basil, chipotle mayo

Sunwaves — 12,50 €

Prosciutto crudo di Parma, stracciatella, valeriana, pomodorini,

gocce di aceto balsamico. **Prosciutto di Parma, stracciatella, valerian salad, cherry tomatoes, balsamic vinegar drop**

Parmigiana 2.0 — 9,50 €

Melanzane al forno, stracciatella mantecata con parmigiano,

confettura di pomodorini, basilico. **Baked aubergine, stracciatella stirred with parmesan cheese, cherry tomatoes, basil**

Queen — 11,50 €

Zucchine al forno marinate alla menta, guanciale croccante, mozzarella

di bufala, mayo al mango home made, pomodorini confit, noci tostate

Baked mint marinated courgettes, crunchy pork cheek, buffalo mozzarella, homemade mango mayonnaise, cherry tomatoes, toasted whole nuts

Parmigiana e mortazza — 11,00 €

Melanzane al forno, stracciatella mantecata con parmigiano,

confettura di pomodorini, basilico, mortadella in cottura

Baked aubergine, stracciatella stirred with parmesan cheese, cherry tomatoes, basil, mortadella cooking

Master — 10,50 €

Mortadella IGP, stracciatella, granella di pistacchio, basilico

Mortadella IGP, stracciatella, pistachios, basil

Veggie — 9,00 €

Melanzane al forno, zucchine marinate, stracciatella, pomodori

secchi, panko saltato con aglio e olio. **Baked aubergine, marinated courgettes, burrata cheese, sundried tomatoes, toasted panko flavoured with garlic and oil**

Margherita Malidea — 8,50 €

Fior di latte, salsa di datterino giallo, pomodorini rossi cotti

a bassa temperatura, cacioricotta locale, basilico

Fresh mozzarella, yellow tomato sauce, cherry tomatoes, local Cacioricotta cheese, basil

Margherita — 7,00 €

Fior di latte, salsa di datterino rosso, basilico

Tomato sauce, fresh mozzarella, basil

Bufala — 9,00 €

Mozzarella di bufala, salsa di pomodoro, basilico

Buffalo mozzarella, tomato sauce, basil

Marinara — 5,00 €

Salsa di datterino rosso, olio, aglio, origano

Tomato sauce, olive oil, garlic, oregano

Pinse ripiene

Our stuffed pinsa



Piggy Bank — 12,00 €

Capocollo di Martina, provolone, pomodorini semi dry, rucola,

stracciatella

Local capocollo, provolone, cherry tomatoes, rocket salad, stracciatella

Old School — 9,00 €

Mortadella IGP, provolone, stracciatella, basilico, granella di pistacchio

Mortadella IGP, provolone, stracciatella, basil, pistachios

Labbraceaccesa — 13,50 €

Salsiccia di angus (250gr) ripiena con cheddar e jalapeno,

guanciale croccante, coleslaw di misticanza, mayo affumicata

Angus sausage (250gr) stuffed with cheddar and jalapeno, crispy bacon, salad coleslaw, smoked mayo

Porchettante — 11,00 €

Abbondante porchetta artigianale, bufala, insalata,

pomodorini, crema al basilico

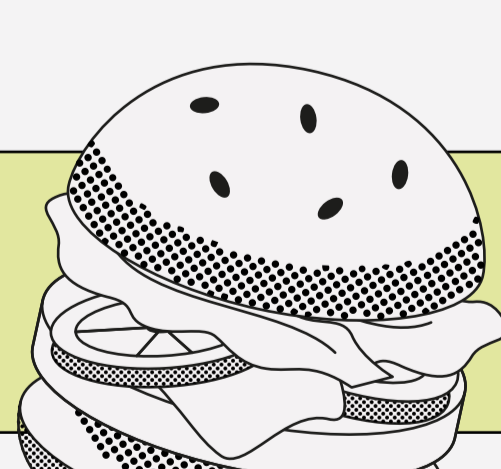
Home made porchetta, buffalo mozzarella, salad, tomatoes, basil cream

Mameli — 13,00 €

Carne salada, bufala, maionese al capperi, rucola, pomodorini semi dry

Prime beef cured carpaccio, buffalo mozzarella, rocket salad, semi-dry cherry tomatoes

Burger



Sexy Diabolo — 12,00 €

Hamburger di black angus 160 gr, Coleslaw di misticanza,

fior di latte, Chips di salame piccante, Salsa barbecue affumicata

Handcrafted semolina bun, Black angus hamburger 160 gr, coleslaw, Mozzarella, spicy salame chips, Smoked barbecue sauce

Cheeseburger — 11,00 €

Burger di manzo, cheddar, insalata, pomodoro, cetriolino, salsa burger

Beef burger, cheddar, lettuce, tomato, cucumber, burger sauce

Wraps

Piadine arrotolate



Mortazza e zucchine — 8,00 €

Mortadella, zucchine marinate, stracciatella, menta fresca

Mortadella, courgettes, stracciatella cheese, fresh mint leaves

On fire — 8,00 €

Salame piccante, stracciatella, valeriana, pomodorini confit,

mayo al chipotle. **Spicy salame, stracciatella cheese, valerian salad, confit cherry tomatoes, chipotle mayo**

Hot Dog



N°1 — 8,50 €

Senape al miele home made, insalatina, pomodori secchi
Homemade honey mustard sauce, salad, sun-dried tomatoes

N°2 — 9,50 €

Insalata, confettura pomodori, cheddar, cetriolini
Salad, tomatoes jam, cheddar, gherkins

N°3 — 10,50 €

Cipolla rossa in agrodolce, mayo affumicata, coleslaw di misticanza, caciocavallo filante, bacon. **Sweet and sour red onion smoked mayo, mixed salad coleslaw, caciocavallo, bacon**

Birre - Beers

Menabrea	3,00 €
Arte in Bottiglia - Pils	
Castello	2,50 €
La Decisa - Lager	
Ichnusa	4,50 €
Non Filtrata - Lager unfiltered	
Castello - Gluten Free	4,50 €
Lager Gluten Free - 4,5	
Superior	4,50 €
Lager Analcolica - Alcohol-free	
Corona Extra	4,50 €

Vino - Wines

Cantine San Marzano	
BIANCO - 6,00 € - 24,00 €	Talò Chardonnay · Puglia IGP - 12,5% vol
ROSATO - 6,00 € - 24,00 €	Tramari Rosé di Primitivo · Salento IGP - 12,5% vol
ROSSO - 6,00 € - 24,00 €	Il Pumo Negroamaro · Salento IGP - 13,5% vol
Cantina Talenti	
VITO - 6,00 € - 25,00 €	Rosato · Polignano a Mare 13% vol
Prosecco - 5,00 € - 20,00 €	

Bevande

Acqua	0,33 cl 1,00 € - 1l 1,80€
Coca Cola, Aranciata, Thè	2,50€
Acqua Tonica, Cedrata	3,00€
Bevande Sodate by Three Cents	4,00 €
Tonica, Soda al Pompelmo Rosa, Soda alla foglia di Fico, Soda Bergamotto e Mandarino, Ginger Beer, Ginger Ale, Limonata	

Antonio fai tu!

A partire da: 9,00 €

Dolce, amaro, aspro, secco, speziato, fruttato, chi più ne ha più ne metta! Antonio e i suoi Bartender sapranno soddisfarti, creando un drink su misura.

Sweet, bitter, sour, dry, spicy, fruity – you name it! Antonio and his bartenders will craft a drink tailored to your taste.

Best seller



Best of drink che hanno segnato i cuori dei nostri clienti

NON È TUTTO ROSE E FIORI	Vol ●●●○○○	10,00 €
Ginarte Dry Gin, infuso di Hibiscus, rosa e lemongrass*, Fiori *Infuso di fiori di ibisco, rosa e lemongrass e zucchero con un pizzico di acido citrico Ginarte Dry Gin, Hibiscus and rose and lemongrass*, Flowers *Infusion of hibiscus, rose and lemongrass and sugar with a pinch of citric acid		
OLIVA Y MEZCAL	Vol ●●●●●○	10,00 €
Bitter Fusetti, Mezcal Perro de San Juan Espadin, Verjus (succo d'uva), Liquore Ancho Reyes Verde, Oleato (distillato di foglie, olio e oliva) Bitter Fusetti, Mezcal Perro de San Juan Espadin, Verjus (grape juice), Ancho Reyes Verde liqueur, "Oleato" (distillate of leaves, oil and olive)		
PASSION FOR TOMMY'S	Vol ●●●○○○	10,00 €
Tequila Don Julio blanco, Passion Fruit, Agave, Lime e Pompelmo rosa Don Julio Blanco Tequila, Passion Fruit, Agave, Lime & Pink grapefruit		
TONY'S WORD	Vol ●●●●●○	10,00 €
Mix di rum (Rum Santero 3 anni/Trois Rivières agricole) Maraschino, Lime, Chartreuse verde Rum mix (Rum Santero 3 years/Trois Rivières agricole) Maraschino, Lime, Green Chartreuse		
APULIAN 'N' STORMY	Vol ●●○○○○	8,00 €
Apulian Wine Punch, Ginger beer		

New list, new tales

San Josè	Vol ●●○○○○	9,00 €
Tequila Don Julio blanco, Cetriolo e acqua di cocco, Acido citrico, Soda al pompelmo rosa Tequila Don Julio Blanco, Cucumber and coconut water, Citric acid, Pink grapefruit soda		
Avocado Cocktail	Vol ●●○○○○	10,00 €
Italicus Rosolio al bergamotto, Avocado Mix (avocado, lime, basilico e menta) Italicus Bergamot Rosolio, Avocado Mix (avocado, lime, basil, and mint)		
Sorbolle	Vol ●●●○○○	9,00 €
Sorbole Bitter al Limone, Noilly Prat Vermouth dry bianco infuso al basilico, Arancia salata e Mango, CO2 Sorbole Lemon Bitter, Noilly Prat white Vermouth dry (basil infusion), Salted Orange and Mango, CO2		
Peach & Love	Vol ●●●●●○	10,00 €
Rum Santiago de Cuba bianco, Pesca sciropata e tè nero, Falernum, Pimento Drum (liquore al rum e pepe jamaicano), Mix di agrumi Santiago de Cuba White Rum, Peach in Syrup and Black Tea, Falernum Pimento Drum (Rum and Jamaican Pepper Liqueur), Citrus Blend		
Cacao Meraviglioso	Vol ●●●●●○	10,00 €
Bitter Fusetti Cacao, Vermouth rosso di Torino infuso all'arancia, Bulleit Bourbon Whiskey, Yogurt frutti rossi Bitter Fusetti Cacao, Orange-infused Turin red vermouth Bulleit Bourbon Whiskey, Red fruit yogurt		

Alcohol-Free

CHIARA		7,00 €
Martini Floreale, Agrumi, Soda all'ananas Martini Floreale, Citrus, Pineapple soda		
GIOVANNI		8,00 €
Zenemar Gin, Hibiscus e Lemongrass		
MARIA		7,00 €
Martini Vibrante, Soda al pompelmo rosa Martini Vibrante, Pink Grapefruit Soda		
PAOLO		8,00 €
Tanqueray 0.0, Orzata, Caffè espresso Tanqueray 0.0, Orgeat, Espresso		
Coperto		2,50 €