LA VERA ESPERIENZA Pugliese

IL MENÙ

LA CUCINA DI ALTAMURA®

ALL DAY PUGLIA EXPERIENCE

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Pertanto ci esimiamo da qualsiasi responsabilità in merito alla consumazione di questi in quanto non garantiamo per nessun alimento circa la non contaminazione diretta e indiretta da allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio ed è possibile consultare l'apposito libro degli ingredienti presente in sala, prima di ordinare il pasto o le bevande. In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità.

LA VERA ESPERIENZA *Pugliese*

LISTA ALLERGENI

1. Arachidi
2. Crostacei
3. Frutta Guscio
4. Glutine
5. Latte
6. Lupini
7. Molluschi
8. Senape
9. Pesce
10. Sedano
11. Sesamo
12. Solfiti
13. Soia
14. Uova

lacucinadialtamura.it

COME FUNZIONA?

Ci occupiamo di tutti i momenti della tua giornata, sei libero di scegliere tra un'ampia varietà di ricette pugliesi, scegli tu cosa e quanto mangiare, noi ti serviremo al tavolo o puoi portare via in take-away.

- APERIPUGLIA
- PANINI
- ROSTICCERIA
- ANTIPASTI
- PRIMI
- SECONDI
- CONTORNI
- DOLCI
- BIRRE
- GINTONIC
- BEVERAGE
- DRINKS
- VINI ROSSI
- VINI BIANCHI
- VINI ROSATI
- BOLLICINE
- CAFFETTERIA

APERIPUGLIA

MUDÙ (4,5,7,11,14) €15,00

2 bruschette con rucola, stracciatella, capocollo di Martina Franca, focaccia, panzerotto e crocchetta di patate e sorpresa dello chef, drink incluso

12 ASSAGGI (4,5,7,11,14) €24,00

Menù degustazione 12 assaggi, include rosticceria, focacceria, gastronomia, salumi e formaggi in miniporzioni, drink incluso

APERIMETRO (4,5,7,11,14) €80,00

Tagliere da un metro: salumi e formaggi, focaccia, panzerotti, crocchetta di patate, tre varianti di gastronomia a persona per 4 persone, 4 drinks inclusi

*Per 4 persone

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Pertanto ci esumiamo da qualsiasi responsabilità in merito alla consumazione di questi in quanto non garantiamo per nessun alimento circa la non contaminazione diretta e indiretta da allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio ed è possibile consultare l'apposito libro degli ingredienti presente in sala, prima di ordinare il pasto o le bevande. In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità.

APERIPUGLIA (4, 5, 7, 11, 14) €9,00

Con un drink a tua scelta tra la nostra drinks list è incluso il tris di rosticceria

Focaccia, panzerotto, crocchetta di patate o similare.

Ok vegetariano.

Sovrapprezzo gin special €4,00
Sovrapprezzo birra artigianale €1,00

APERIPUGLIA VEGETARIANO (4, 5, 7, 11, 14) €9,00

Con un drink a tua scelta tra la nostra drinks list è incluso il tris di rosticceria

Focaccia, panzerotto, crocchetta di patate o similare

Sovrapprezzo gin special €4,00
Sovrapprezzo birra artigianale €1,00

APERIPUGLIA CELIACO (5, 10, 11, 14) €10,00

Piatto composto secondo disponibilità dello chef, pane compreso

Con drink incluso a tua scelta tra la nostra drinks list

Sovrapprezzo gin special €4,00
Sovrapprezzo birra artigianale €1,00

APERIPUGLIA VEGANO (3, 4, 6, 10, 11) €9,00

Piatto composto secondo disponibilità dello chef, pane compreso

Con drink incluso a tua scelta tra la nostra drinks list

Sovrapprezzo gin special €4,00
Sovrapprezzo birra artigianale €1,00

I NOSTRI PANINI

€15,00

HAMBURGER (4-5)

Pane di semola di Altamura,
carne di manzo (olio, sale),
caciocavallo, stracciatella,
pomodoro, rucola, maionese, ketchup,
contorno patate al forno.

€16,00

PANINO CON IL POLPO (4-5-7)

Pane di semola di Altamura,
polpo alla griglia (olio, sale, pepe), stracciatella,
pomodoro semi secco,
pesto di rucola, contorno di patate al forno.

€13,00

HAMBURGER DI POLLO (4-5)

Pane di semola di Altamura,
cotoletta di pollo,
stracciatella, pomodoro, salsa allo yogurt,
contorno di patate al forno.

€12,00

PANINO MARTINA FRANCA (4-5-7)

Pane di semola di Altamura,
capocollo di Martina Franca,
bufala, rucola (sale e pepe),
pomodoro,
contorno di patate al forno.

IL NOSTRO

MENÙ ALLA CARTA

ROSTICCERIA - ANTIPASTI - PRIMI
SECONDI - CONTORNI - DOLCI

LA CUCINA DI ALTAMURA®
ALL DAY PUGLIA EXPERIENCE

LA VERA ESPERIENZA *Pugliese*

ROSTICCERIA

Panzerotto della tradizone barese (4-5-14) Pomodoro e mozzarella	€3,00
Panzerotto con cime di rapa e stracciatella (4-5-14)	€4,00
Crocchette di patate con mozzarella 7pz (4-5-14)	€6,00
La focaccia barese 1/4 (4) Pomodoro e olive	€4,50
Focaccia con patate e rosmarino 1/4 (4)	€4,50
Rustico leccese (4-5-14) Besciamella, pomodoro e pecorino	€3,50
Panzerottini piccoli 5pz (4-5-14)	€6,00

Albero Bello

ANTIPASTI

Salumi e formaggi (4-5) Pancetta di noci stagionata 36 mesi, nodini di Gioia del Colle, burrata e stracciatella, pecorino e caciocavallo	€18,00
Caprese di bufala (5)	€10,00
Crostone con cime di rapa e stracciatella (4-5) Da settembre a maggio	€7,50
Crostone con burrata, pesto di rucola e pomodoro semi secco (4-5)	€7,50
Crostone di Altamura con mozzarella di bufala (4-5) Pomodoro, basilico, origano, sale e pepe	€8,00
Parmigiana di melanzane (4-5-14)	€10,00
Melanzana ripiena con stracciatella (4-5-9-14)	€10,00

PRIMI

Riso patate e cozze (5)	€16,00
Lasagna della nonna Filomena (4-5-10-14)	€10,00
Lasagna al pesto pugliese e stracciatella (4-5-14) Con pomodori semi secchi	€11,00
Orecchiette con le cime di rapa (4) Da settembre a maggio	€14,00
Orecchiette pomodoro e stracciatella (4-5)	€11,00
Spaghetti croccanti al ragù di brasciola (4-5) Con stracciatella	€11,00
Fave e cicorie	€12,00
Pasta e ceci (4) Ciceri e tria	€12,00

SECONDI

MARE

Insalata di mare*(7)	€17,00
Baccalà della tradizione*(9)	€18,00
Polpo alla griglia*	€17,00
Moscardino al sugo*(10)	€17,00
Calamaro alla griglia con ratatouille di verdure (7-9)	€16,00

TERRA

Bombetta di Martina Franca con patate(5)	€16,00
Salsiccia punta di coltello con patate	€14,00
La Brasciola regina di Bari(5)	€12,00
Polpette della tradizione (di manzo) (4-5)	€11,00

CONTORNI

Melanzane alla griglia	€6,00
Patate al forno	€6,00
Carciofi cotti a bassa temperatura	€6,00
Ratatouille di verdure miste	€6,00

DOLCI

Pasticciotto salentino	€3,50
Pasticciotto farcito di pistacchio/frutti di bosco/nutella	€4,00
Torta di mele all'olio extravergine di oliva	€5,00
Tiramisù	€5,00
Monoporzione alla frutta	€5,00
Babà	€5,00
Sfogliatella	€5,00
Crostatina senza glutine	€5,00
Baci di dama senza glutine	€5,00

BIRRE

NUDA E CRUDA €6,00

COLORE: CHIARA / GRAD. ALC.: 5%
FERMENTAZIONE: BASSA / BOTTIGLIA 0,40 CL

Una birra dal colore dorato in stile Pils Boema, leggera, dal gusto pulito. Noi suggeriamo di gustarla da sola, possibilmente in silenzio per non distrarre alcun senso dall'esperienza di assaporare una birra unica al mondo.

CON TRIS DI ROSTICCERIA €10,00

AGRICOLA €6,00

COLORE: AMBRATA / GRAD. ALC.: 5%
FERMENTAZIONE: BASSA BOTTIGLIA 0,40 CL

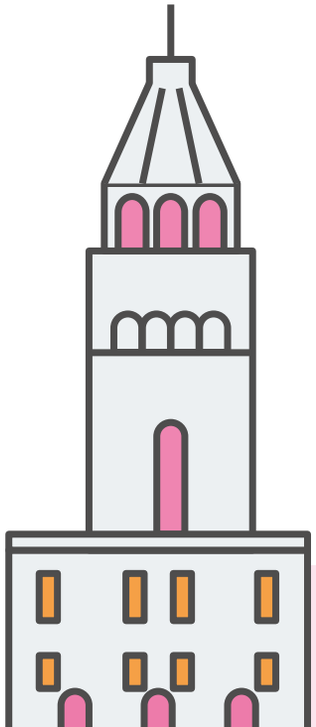
Birra dal colore ramato scuro in stile Lager in bassa fermentazione. Bianca schiuma compatta, corpo rotondo e amaro ben bilanciato. Ideale per qualsiasi momento della giornata.

CON TRIS DI ROSTICCERIA €10,00

GIN TONIC PREMIUM

[Tris di rosticceria incluso]

Gin Puro Gin	€14,00
Gin Alkkemist	€14,00
Gin Brooklyn	€14,00
Gin BOBBY'S	€14,00
Gin Bulldog	€14,00
Gin Dolce Vita	€14,00
Gin MARE	€14,00



BEVERAGE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Cedrata	€4,00
Lemon, Chinotto, Ginger Rosso	€4,00
Thè freddo pesca o limone	€4,50
Birra della tradizione barese: Raffo non filtrata (33cl), Peroni	€4,50

DRINKS

[Tris di rosticceria incluso]

Mojito	€9,00
Milano Torino	€9,00
Spritz Pugliese , Negroni, Hugo, Americano, Sbagliato	€9,00
Gin Tonic	€9,00
Cube Libre	€9,00
Long Island	€9,00
Apulian Mule	€9,00
Sex on the beach	€9,00
Pina Colada	€9,00
Pumo (analcolico secco) Sciroppo al melograno, lime, succo di melograno, succo di pompelmo, sciroppo rosa	€9,00
Mamma salentina (analcolico dolce) Succo ananas, sciroppo cocco, granatina al lime	€9,00

Cattedrale di Trani

LA NOSTRA

CARTA DEI VINI

BOTTIGLIE

LA CUCINA DI ALTAMURA

ALL DAY PUGLIA EXPERIENCE

LA VERA ESPERIENZA *Pugliese*

VINI ROSSI

POLVANERA

Primitivo DOC POLVANERA 15 (Primitivo 100%)	€21,00
Primitivo DOC POLVANERA 16 (Primitivo 100%)	€32,00
Primitivo DOC POLVANERA 17 (Primitivo 100%)	€33,00

ROSA DEL GOLFO

Scaliere Negroamaro Aglianico del Vulture 10% negroamaro 90%	€21,00
Bel Noce - Primitivo del Salento 2020 Primitivo 100% Vino dolce	€19,00

MINOCALÒ

Quarantale RISERVA (Malvasia 10% Negroamaro 90%)	€30,00

BOTROMAGNO

Primitivo Murgia Rosso IGP (Malvasia 10% Negroamaro 90%)	€18,00
Negroamaro Salento rosso IGP (Negroamaro 100% vino dolce)	€20,00
Nero di Troia IGP (Negroamaro 100% vino dolce)	€20,00

SAN MARZANO

Primitivo di Manduria 60 (Primitivo)	€31,00
F. Negroamaro IGP Salento (Negroamaro)	€31,00
Annivesario 62 Primitivo Manduria DOP (Primitivo)	€36,00
Talò Primitivio di Manduria IGP Salento (Primitivo)	€21,00
Talò Salice Salentino DOP (Salice Salentino)	€21,00

VINI BIANCHI

SAN MARZANO

Chardonnay Talò Salento IGP (Chardonnay)	€21,00
Verdeca Talò IGP (Verdeca 100%)	€21,00

ROSA DEL GOLFO

Bolina Bianco Puglia 2021 (Verdeca 100%)	€21,00

BOTROMAGNO

5 UVE BIANCHE (Greco - Fiano)	€18,00
Poggio al Bosco (Greco mascolino - Malvasia)	€18,00

VINI ROSATI

ROSA DEL GOLFO

Rosato Salento 2021 (Negroamaro 90% - Malvasia 10%)	€18,00
Vigna Mazzì Rosato del Salento (Negroamaro 90% - Malvasia nera leccese 10%)	€25,00

RIVERA

Pungirosa a DOCG (Bambino nero 100%)	€18,00

SAN MARZANO

Tramari (Primitivo 100%)	€24,00

BOLLICINE

POLVANERA

Macchia di gatto (Falanghina - Bombino Bianco, metodo classico)	€28,00
Montevella (Bombino Nero - Nero di Troia, metodo classico)	€28,00

ROSA DEL GOLFO

Brut Rosè (Spumante metodo classico, Negroamaro - Chardonnay)	€28,00
Bolina Brut (Spumante di qualità metodo classico)	€28,00

BOTROMAGNO

Verdeca di Gravina Secca Botromagno (Verdeca, metodo Charmant)	€22,00

SAN MARZANO

Liboll extra dry (Metodo Charmant)	€21,00
Calce bianco (Metodo classico Brut Vintage 2017/Chardonnay)	€28,00

LA NOSTRA

CARTA DEI VINI

CALICI

LA CUCINA DI ALTAMURA

ALL DAY PUGLIA EXPERIENCE

LA VERA ESPERIENZA *Pugliese*

VINI AL CALICE

ROSSI

Primitivo	€7,00
Negroamaro	€7,00
Nero di troia	€7,00
Sussumaniello	€7,00

BIANCHI

Falanghina	€7,00
Chardonnay	€7,00
Verdeca	€7,00
Fiano	€7,00

ROSÈ

Primitivo Rosato	€7,00

BOLLICINE

Falanghina Brut	€7,00
Liboll (Bianco dry)	€7,00
Bollicina rosè	€7,00

CAFFETTERIA

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€1,00
Caffè macchiato	€1,20
Caffè macchiato con soia	€1,40
Caffè espresso decaffeinato	€1,30
Caffè americano	€1,50
Caffè espresso corretto	€1,70
Caffè leccese (Espresso e sciroppo di mandorla)	€2,00
Caffè Nuvola (Espresso, panna montata e polvere di cacao)	€3,00
Orzo tazza piccola	€1,50
Orzo tazza grande	€1,80
Ginseng tazza piccola	€1,50
Ginseng tazza grande	€1,80
Tè, infusi, tisane	€3,00
Cioccolata calda (con panna montata +0,50)	€3,50
Spremuta	€4,00
Succhi di frutta Bio	€3,50
Latte bianco	€1,20
Latte macchiato	€2,20
Latte macchiato di soia	€2,40
Schiumetta	€1,00
Espressino (Espresso e crema di latte in tazza piccola di vetro)	€1,40
Espressino decaffeinato	€1,70
Espressino leccese (Espresso, sciroppo di mandorla e crema di latte in tazza piccola di vetro)	€2,50
Cappuccino classico	€1,60
Cappuccino decaffeinato	€1,80
Cappuccino con latte di soia	€1,80
Cappuccino deca con latte di soia	€2,00
Cappuccino d'orzo	€2,00
Cappuccino ginseng	€2,00
Cappuccino pugliese (Espresso e latte di mandorla)	€3,00
Ciambella	€1,60
Bombolone	€1,80
Brioches vegana, cereali	€1,80
Brioches speciali	€1,80
Cornetto salentino vuoto	€1,80
Pasticciotto salentino	€3,00
Monoporzioni di dolci	€4,80
Sfogliatelle	€3,50
Crostatina alla frutta	€4,80
Pasticcini e biscottini	€35,00/kg

Bari

LA CUCINA
DI
ALTAMURA
®
ALL DAY PUGLIA EXPERIENCE