

# MENU

*“ Un buon pranzo giova molto alla conversazione. Non si può pensare bene, né amare bene, se non si è pranzato bene”.*

*Virginia Woolf - scrittrice inglese*

*Avvertiamo la gentile clientela che  
non sarà possibile effettuare  
variazioni di nessun genere al menu  
il sabato sera*

**CARO CLIENTE, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE  
ALIMENTARI CHIEDI PURE INFORMAZIONI SULLE NOSTRE  
PIETANZE E SULLE NOSTRE BEVANDE AL NOSTRO  
PERSONALE DI SALA.  
SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI  
MODI.**

## APPETIZERS

<b>Verdure in tempura (zucchine, melanzane)</b>	6 €
<b>Chips di patate</b>	5 €
<b>Sgagliesse di polenta e pancetta</b> (contiene glutine)	4 €
<b>Crocchette di patate</b> (contengono glutine e lattosio):	
con capocollo locale, stracciatella, zuccina alla poverella	4,50 € al pz
con mortadella, pistacchi salati, stracciatella, pomodoro secco	4,50 € al pz
<b>Bruschettone di pane di Altamura:</b>	
Scamorza fumé con verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni), olio di basilico	6 €
Caprese con mozzarella fiordilatte, pomodoro, origano, basilico	5,50 €
Mortadella al pistacchio, stracciatella, pistacchi salati, pomodoro secco	7 €
Capocollo locale, stracciatella affumicata, funghi misti sott'olio	7 €

\* In mancanza di prodotto fresco, sarà usato un prodotto surgelato o congelato all'origine.

## ANTIPASTI

### **Tartare di tonno Pinna Gialla**

Tonno\* (olio, sale, pepe, limone) con spuma di yogurt

10 €

### **Tartare di salmone**

Salmone\*, avocado, fiocchi di sale nero, cialda al nero di seppia, pop amaranto

10 €

### **Carpaccio**

Carpaccio\* di manzo marinato\*\* con rucola, mozzarella di bufala, mandorle tostate

10 €

### **Polpo Spadellato**

Polpo spadellato con crema di patate (carote, scalogno, patate), rucola, limone, cialda di riso

10 €

### **Burger di Bufala**

Burger di Bufala con verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni), prosciutto crudo di Parma, olio al basilico

12 €

### **Vitello tonnato**

Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata (maionese, tonno, acciughe, capperi), valeriana, tarallo frantumato, capperi in fiore

12 €

### **Tagliere salumi e formaggi**

Tagliere con selezione di salumi speciali, formaggi artigianali locali e confettura per formaggi

16 €

\* In mancanza di prodotto fresco, sarà usato un prodotto surgelato o congelato all'origine.

\*\* per la marinatura (timo, rosmarino, ginepro, pepe, arancio, limone)

## INSALATONE

### **Nordica**

Mix di insalate, cocktail di gamberi\*, salmone affumicato,  
gamberi croccanti\* e toast

12 €

### **Caesar Salad**

Mix di insalate, pollo piastrato, gamberi\*, crostini di pane, scaglie di grana

9,50 €

### **Beef**

Mix di insalate, patate al forno, zucchine grigliate, manzo alla griglia e  
riduzione di aceto balsamico

9,50 €

### **Summer**

Mix di insalate, radicchio, gamberetti, avocado, surimi  
ed emulsione di olio e limone

9,50 €

*Il mix di insalate è composto da: insalata iceberg, rucola, carote, cavolo cappuccio marinato,  
pomodori e cetrioli*

\* In mancanza di prodotto fresco, sarà usato un prodotto surgelato o congelato all'origine.

## PRIMI

### Capunti Spadati

Capunti con pesce spada\* all'origano, pomodorini, melanzana croccante frita

9 €

### Risotto Gradisca

Riso Carnaroli, gamberi, zenzero, limone, capasanta spadellata (può contenere lattosio)

11 €

### Tagliolino Gradisca

Tagliolino all'uovo fatto dal nostro chef con impasto al nero di seppia, condito con pomodorini, cipolla, aglio, prezzemolo e tartare di tonno\* (limone, zenzero, origano, sale, pepe)

12 €

### Chitarrina al mascarpone

Chitarrina, porcini, crema di mascarpone, zucchina grigliata ed emulsione di basilico

9 €

**Piatti vegani / vegetariani chiedere la disponibilità al personale.**

\* In mancanza di prodotto fresco, sarà usato un prodotto surgelato o congelato all'origine.

## SECONDI DI CARNE

### Tagliata di pollo

Pollo piastrato, crema di patate (carote, patate, cipolla), cavolo cappuccio marinato all'aceto, valeriana

10 €

### Doppio spiedo

Bis di spiedini di carne arrosto: salsiccia di vitello, salsiccia "punta di coltello" semi piccante, bombette di capocollo(formaggio, sale, pepe), bombette di pancetta (formaggio, sale, pepe), peperone a pezzi, patate al forno, olio d'oliva Evo

14 €

### Tagliata di manzo

Manzo, olio d'oliva Evo, sale Halen Mon, rucola, mango

15 €

### Filetto di manzo

Filetto di manzo con condimento a scelta tra porcini, primitivo o pepe verde

18 €

## SECONDI DI PESCE

### Salmone in crosta

Salmone\* farcito con formaggio caprino e basilico, in crosta di pomodoro secco, olive nere, pangrattato

14 €

### Tonno marinato Pinna Gialla

Tonno\* Pinna Gialla, cous cous di agrumi (arancia, limone), carote, pistacchi, vinaigrette al limone

15 €

### Grigliata mista

(Chiedere disponibilità al personale di sala)

18 €

### Cartoccio tutto mare

Cottura in carta fata: Polpo, seppia, pesce spada, gamberone, cozze e vongole con patate, zucchine, peperoni, timo, scalogno e aglio

18 €

\* In mancanza di prodotto fresco, sarà usato un prodotto surgelato o congelato all'origine.

## CREPES SALATE

### **Boscaiola**

Mozzarella, speck, funghi cardoncelli grigliati, pomodori confit (sale, zucchero, timo, arancia, limone), emulsione di basilico 8 €

### **Carpaccio**

Mozzarella, emulsione di basilico, funghi champignon, in uscita: carpaccio di manzo marinato\* (timo, rosmarino, ginepro, arancia, limone), scaglie di grana, rucola fresca e mozzarella di bufala 9,50 €

### **Crudaiola**

Mozzarella, pomodorini, besciamella al basilico, rucola e cacio 6,50 €

### **Federico Fellini**

Mozzarella di bufala, pomodori secchi, capocollo locale, emulsione di basilico, funghi cardoncelli grigliati 9,50 €

### **Gamberata**

Mozzarella, salsa con gamberi\* (sugo di pomodoro, panna, scalogno, chiodi di garofano, brandy), insalata verde, prosciutto crudo di Parma in uscita con stracciatella 10 €

### **Ghiotta**

Mozzarella, emulsione di pistacchi, besciamella, pistacchi salati, mortadella D.O.P. al pistacchio, scaglie di caciocavallo e cuore di burrata in uscita 9,50 €

### **Golosa**

Mozzarella, cipolla, peperoncino, ragù di salumi (speck, prosciutto crudo, capocollo, alloro, vino rosso), stracciatella 7,50 €

*Impasti disponibili: senza lattosio o senza glutine +1,50 €*

*Mozzarella senza lattosio + 2,50 €*

*Mozzarella di bufala + 2,50 €*

*\* In mancanza di prodotto fresco, sarà usato un prodotto surgelato o congelato all'origine.*



## CREPES SALATE

### **Gradisca New**

Mozzarella, pomodorino confit (sale, zucchero, basilico, timo, arancia, limone), Philadelphia, guanciale di Norcia e in uscita rucola, pepe, grana, funghi cardoncelli grigliati 9,50 €

### **Lucy**

Mozzarella, prosciutto cotto Ferrarini, zucchine alla poverella, emulsione di basilico, stracciatella affumicata 7,50 €

### **Mary**

Mozzarella, robiola, pomodorino confit (sale, zucchero, basilico, timo, arancia, limone), zucchine grigliate, prosciutto crudo di Parma e mandorle tostate 9 €

### **Miranda Balosa**

Mozzarella, salsiccia mista (maiale, vitello), funghi porcini spadellati, burratina, emulsione di basilico 9,50 €

### **Nero di seppia** *(secondo disponibilità stagionale)*

Impasto al nero di seppia, mozzarella di bufala, melanzane grigliate, pomodorini, tartare di tonno\* (sale, pepe, olio, limone, zenzero, origano), cuore di burrata 11 €

*Impasti disponibili: senza lattosio o senza glutine +1,50 €*

*Mozzarella senza lattosio + 2,50 €*

*Mozzarella di bufala + 2,50 €*

\* In mancanza di prodotto fresco, sarà usato un prodotto surgelato o congelato all'origine.

## CREPES SALATE

### **Pistacchio**

Mozzarella, emulsione di pistacchio, besciamella, pomodoro secco, burratina, capocollo locale, granella di pistacchi 10 €

### **Rustica**

Mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia mista (maiale, vitello), emulsione di pistacchio, besciamella, chips di patate, granella di pistacchio 10 €

### **Salmone in canapa** *(secondo disponibilità stagionale)*

Impasto alla canapa, mozzarella, emulsione di pistacchio, pomodorino confit (sale, zucchero, basilico, timo, arancia, limone), cuore di burrata, tartare di salmone\* (olio, sale, pepe, limone, arancia, aneto), granella di pistacchio 11 €

### **Tartù**

Mozzarella, guanciale di Norcia, porcini spadellati, crema tartufata, noci, scaglie di pecorino 10 €

### **Tirolese**

Mozzarella, speck, pomodorini, zucchine alla poverella in uscita cuore di burrata, 9 €

*Impasti disponibili: senza lattosio o senza glutine +1,50 €*

*Mozzarella senza lattosio + 2,50 €*

*Mozzarella di bufala + 2,50 €*

\* In mancanza di prodotto fresco, sarà usato un prodotto surgelato o congelato all'origine.

## CREPES DOLCI

### **Kinder**

Gianduia, cioccolato bianco, ciocco cereali (contengono glutine e lattosio) 5,50 €

### **Gianduia**

Gianduia (aggiunte: noccioline, cioccoriso, cocco + 0,50 €) 4,50 €

### **Divina**

Gianduia, gelato fiordilatte, mandorle tostate, caramello 6,50 €

### **Incantata**

Crema pasticciera, topping ai frutti di bosco, gelato fiordilatte, cioccolato bianco, frutti di bosco freschi, croccante ai cereali 8,50 €

### **Himalaya**

Crema fondente, fiocchi di sale dell'Himalaya e rum flambé 7 €

### **You & Me**

Impasto al cacao, cioccolato bianco, gianduia, gelato fiordilatte, panna, granella di nocciole 10 €

### **Paradise**

Crema pasticciera, gelato fiordilatte, crema di pistacchio, scaglie di cocco, zucchero a velo 8,50 €

aggiunta di Nutella Ferrero + 2,00 €

## WAFFLES

### Fiordilatte

Gelato fiordilatte, gianduia, Cookies, caramello, zucchero a velo 7 €

### Foresta Nera

Impasto al cacao, gianduia, crema Chantilly, Loacker al cacao, cacao amaro in polvere 7 €

### Pocket Coffee *(su richiesta decaffeinato)*

Crema fondente, crema Chantilly al caffè, gelato fiordilatte, caffè espresso, cioccolatino Pocket Coffee Ferrero (a seconda della reperibilità), zucchero a velo 8 €

### Sottobosco

Crema pasticcera, gelato fiordilatte, frutti di bosco, topping ai frutti di bosco, zucchero a velo 8 €

### Dolce Salato

Impasto al cacao, crema fondente, nocciolata bianca, gelato al cioccolato, caramello salato, arachidi salate, zucchero a velo 8,50 €

## DESSERTS

**Sono fatti da noi, freschi, giorno per giorno!**

Chiedi disponibilità al nostro staff su quali sono le creazioni di oggi.  
aggiunta di Nutella Ferrero + 2,00 €

## BEVANDE

<b>Acqua FERRARELLE / NATIA / SAN BERNARDO</b> bottiglia 75 cl.	2 €
<b>Coca-Cola / Fanta</b> 33 cl.	2,50 €
<b>Chinotto</b>	2,50 €
<b>Calice di vino</b> Bianco / Rosato	5 €
<b>Calice di vino</b> Rosso ( Primitivo / Nero di Troia / Negroamaro)	5 €
<b>Birra alla spina</b>	
<b>Bionda</b>	0,20 cl. 2,50 € / 0,40 cl. 4 €
<b>Rossa</b>	0,20 cl. 3 € / 0,40 cl. 5 €
<b>Birra weissbier</b>	0,50 cl. 6 €
<b>Birra Gluten free</b>	Bionda 6 € / Rossa 6,50 €

## BEVANDE DOPO PASTO

<b>Caffè</b>	1 €
<b>Amaro</b>	3 € (1/2 amaro 2€)
<b>Distillato</b> ( grappa, rum, cognac)	4 €
<b>Distillato speciale</b>	6 €
<b>Passito</b> Kufura di Pantelleria	6 €
<b>Moscato di Trani</b>	4 €