

PANINI



RAPA VEGETARIANO

Stracciatella di masseria, pomodori sott'olio, cipolla caramelata, Farm stracciatella, tomatoes in oil, caramelized onion

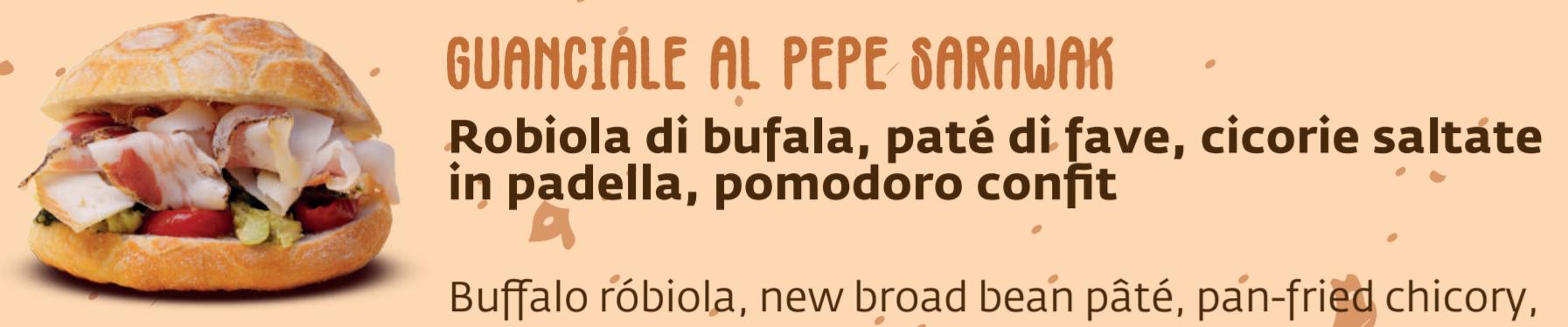
€ 6,00



CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Stracciatella di masseria, pomodori gialli semi dry, pomodori rossi sott'olio, cotto di fichi Farm stracciatella, semi-dry yellow tomatoes, cooked figs

€ 9,00



GUANCIALE AL PEPE SARAWAK

Robiola di bufala, paté di fave, cicorie saltate in padella, pomodoro confit Buffalo röbiola, new broad bean pâté, pan-fried chicory, confit tomatoes

€ 9,00



MORTADELLA ARTIGIANALE

Caciocavallo stagionato, pesto di pistacchio, cipolle caramellate Seasoned caciocavallo pistachio pesto, caramelized onions

€ 8,00



PROSCIUTTO CRUDO DELLA DAUNIA 36 MESI

Mozzarella di bufala campana affumicata, pomodori semi dry, carciofi grigliati, pesto di basilico Smoked buffalo mozzarella from Campania, semi-dry tomatoes, grilled artichokes, basil pesto

€ 8,00



PANINO BARESE

Mix di salumi, formaggi e sott'oli di Puglia. Panino della tradizione barese Mix of cold cuts, cheeses and preserved vegetables from Puglia

€ 7,00



FUNGHI CARDONCELLI VEGETARIANO

Funghi cardoncelli, lampascioni selvatici, burratina affumicata, patè di asparagi Cardoncelli mushrooms, wild lampascioni (wild onions), smoked burratina, asparagus pâté

€ 6,00



TACCHINELLA

Tacchinella, peperoni gialli e rossi sott'olio, mozzarella di bufala affumicata, rucola, pesto di basilico Roasted turkey, yellow and red peppers in oil, smoked buffalo mozzarella, arugula, basil pesto

€ 7,00

PANINO FOCACCIA



CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

€ 7,00



MORTADELLA ARTIGIANALE

€ 7,00



PROSCIUTTO COTTO MEDIEVALE

€ 7,00



PROSCIUTTO CRUDO DELLA DAUNIA

€ 7,00



PROSCIUTTO COTTO MEDIEVALE

Pomodorini semi dry, burrata affumicata, rucola, peperoni friggitelli Semi-dry cherry tomatoes, smoked burrata, rocket, friggitelli peppers

€ 8,00



PROSCIUTTO COTTO DI CAVALLO

Prosciutto cotto di cavallo, rucola, pomodoro sott'olio, ricotta di bufala, olio EVO al limone, pepe Cooked horse ham, arugula, sun-dried tomatoes in oil, buffalo ricotta, lemon-flavored EVO oil, black pepper

€ 10,00



PROSCIUTTO CRUDO VERSO SUD

Prosciutto crudo della daunia, formaggio di bufala a crosta fiorita, zucchine alla poverella, mostarda di fichi Daunia cured ham, flower-crust buffalo cheese, zucchini "alla poverella" (pan-fried), fig mustard

€ 8,00



PANCETTA VERSO NORD

Pancetta della daunia, taleggio di montagna, julienne di cavolo cappuccio rosso, funghi cardoncelli sott'olio, pesto di noci Daunia pancetta with mountain taleggio, juliened red cabbage, marinated cardoncelli mushrooms, and walnut pesto

€ 8,00



MURGIANO

Speck di agnello affumicato con bacche di ginepro, cicoria stufata in olio evo, pecorino altamurano, lampascioni selvatici Juniper-smoked lamb speck, sautéed chicory in EVO oil, aged Altamura pecorino, wild lampascioni

€ 10,00



MORTADELLA DI ASINA

Mortadella artigianale di asina, peperoni friggitelli, formaggio d'alpeggio vaccino stagionato, crema tartufata Artisan donkey mortadella, friggitelli peppers, aged mountain cow cheese, truffle cream

€ 10,00



PANCETTA DELLA DAUNIA

Pecorino stravecchio stagionato in grotta, funghi cardoncelli, crema tartufata Extra-old pecorino aged in caves, cardoncelli mushrooms, truffle cream

€ 8,00

CARPACCI



MELANZANA

Melanze grigliate, pomodoro sott'olio, formaggio quartirolo, olio EVO, cotto di fichi Grilled eggplants, sun-dried tomatoes in oil, quartirolo cheese, EVO oil, cooked figs

€ 8,00



TACCHINELLA

Tacchinella piemontese, rucola, formaggio d'alpeggio stagionato, pomodoro rosso e giallo confit Piedmontese turkey, arugula, aged mountain cheese, red and yellow confit tomatoes

€ 10,00



CAVALLO

Speck di cavallo affumicato con legni nobili, julienne di cavolo cappuccio rosso, pecorino stagionato in grotta, pesto di noci Horse speck smoked with fine woods, red cabbage julienne, cave-aged pecorino, walnut pesto

€ 10,00



PIATTO VERDURE

verdure e sott'oli rigorosamente "made in Puglia"
Vegetables and preserves strictly "made in Puglia"

€ 6,00

TAGLIERI



SALUMI CLASSICO

(realizzato con salumi di suino)

-made with pork cured meats-



SALUMI SFIZIOSO

(realizzato con salumi ottenuti da carni diverse dal suino, agnello, cervo, anatra ecc...)

-made with cured meats obtained from meats other than pork, lamb, deer, duck etc....



FORMAGGI CLASSICO

(formaggi freschi e semi stagionati)

-fresh and semi-mature cheeses-



FORMAGGI SFIZIOSO

(formaggi erborinati, affinati, stagionati)

-blue, refined, matured cheeses-



PUGLIA

(focaccia barese, salumi e formaggi "made in Puglia", verdure sott'olio, olive e taralli)

-fresh and semi-mature cheeses-

FOCACCIA (PENA O RIPIENO)



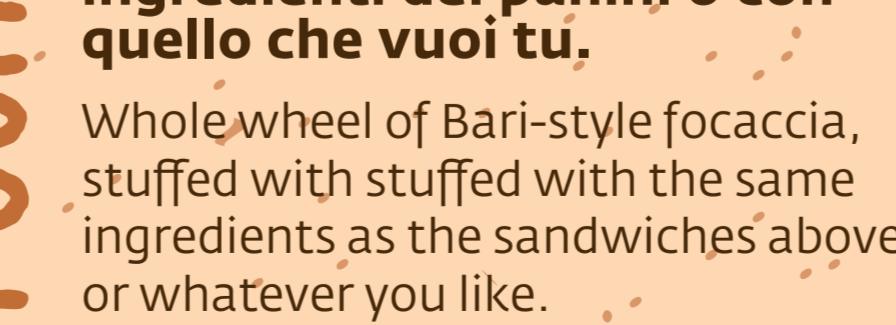
RAPE VEGETARIANA

€ 18,00



CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

€ 27,00



MORTADELLA ARTIGIANALE

€ 24,00



PROSCIUTTO CRUDO DELLA DAUNIA 36 MESI

€ 24,00



PROSCIUTTO COTTO MEDIEVALE

€ 24,00



MORTADELLA DI ASINA

€ 30,00



TACCHINELLA

€ 21,00



BUY 2, GET 3RD FREE

*PROMOZIONE VALIDA ESCLUSIVAMENTE PER IL SERVIZIO ENOTECA D'ASPORTO O A DOMICILIO.

**La bottiglia in omaggio deve avere un valore uguale o inferiore rispetto a quelle acquistate.

**PROMOTION VALID EXCLUSIVELY FOR THE WINE SHOP TAKE-AWAY OR HOME DELIVERY SERVICE.

**The complimentary bottle must have a value equal to or lower than that of the purchased bottles.



PANE PER CELIACI

Qui non lasciamo nessuno senza panino: c'è anche il pane per celiaci!

"Here, no one goes without a "panino": we've got gluten-free bread too!"

PIENO RIPIENO

panini di Puglia®



*2 PEZZI DI FOCACCIA | *TWO PIECES OF FOCACCIA STUFFED