

PIENO RIPieno



«panini di Puglia»

MENU

STUZZICHINI

IL MISTO DI PIENO O RIPIENO

€ 5,00

Mix di salumi e formaggi insaporiti con verdure sott'olio



Mix of cured meats and cheeses flavored with preserved vegetables in oil

OLIVE

€ 2,00

TARALLI ARTIGIANALI PUGLIESI

€ 2,00

PROSCIUTTO CRUDO ALLA BARESE

€ 7,00

MORTADELLA ALLA BARESE

€ 5,00

CARPACCI



MELANZANA

€ 8,00

Melanzane grigliate, pomodoro sott'olio, formaggio quartirolo, olio EVO, cotto di fichi

Grilled eggplants, sun-dried tomatoes in oil, quartirolo cheese, EVO oil, cooked figs



TACCHINELLA

€ 10,00

Tacchinella piemontese, rucola, formaggio d'alpeggio stagionato, pomodoro rosso e giallo confit

Piedmontese turkey, arugula, aged mountain cheese, red and yellow confit tomatoes



CAVALLO

€ 10,00

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



PIATTO VERDURE

€ 6,00

verdure e sott'oli rigorosamente "made in Puglia"

Vegetables and preserves strictly "made in Puglia"



PANE PER CELIACI

€ 2,00

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!"



TAGLIERI

SALUMI CLASSICO € 15,00
(realizzato con salumi di suino)
-made with pork cured meats-

SALUMI SFIZIOSO € 20,00
(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 € 15,00
(formaggi freschi e semi stagionati)
-fresh and semi-mature cheeses-

FORMAGGI SFIZIOSO € 20,00
(formaggi erborinati, affinati, stagionati)
-blue, refined, matured cheeses-

PUGLIA € 20,00
(focaccia barese, salumi e formaggi “made in Puglia”, verdure sott’olio, olive e taralli)
-fresh and semi-mature cheeses-



FOCACCIA

Ruota intera di focaccia barese farcita con gli stessi ingredienti dei panini o con quello che vuoi tu.
Whole wheel of Bari-style focaccia, stuffed with stuffed with the same ingredients as the sandwiches above or whatever you like.



RAPE VEGETARIANA € 18,00

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA € 27,00

MORTADELLA ARTIGIANALE € 24,00

PROSCIUTTO CRUDO DELLA DAUNIA 36 MESI € 24,00

PROSCIUTTO COTTO MEDIOEVALE € 24,00

MORTADELLA DI ASINA € 30,00

TACCHINELLA € 21,00



PANINO FOCACCIA



CAPOCOLLO
DI MARTINA FRANCA

€ 7,00



MORTADELLA
ARTIGIANALE

€ 7,00



PROSCIUTTO
COTTO MEDIEVALE

€ 7,00



PROSCIUTTO CRUDO
DELLA DAUNIA

€ 7,00



PANCETTA
DELLA DAUNIA

€ 7,00



PROSCIUTTO COTTO
DI CAVALLO

€ 8,00



MORTADELLA
DI ASINA

€ 8,00



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

PANINI



RAPE VEGETARIANO

Stracciatella di masseria, pomodori sott'olio, cipolla caramellata

Farm stracciatella, tomatoes in oil, caramelized onion

€ 6,00



CAPOCOLO 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 robiola, 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



FUNGI 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





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, julienned 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



ACQUISTA 2 BOTTIGLIE



LA 3 LA REGALIAMO NOI !

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.