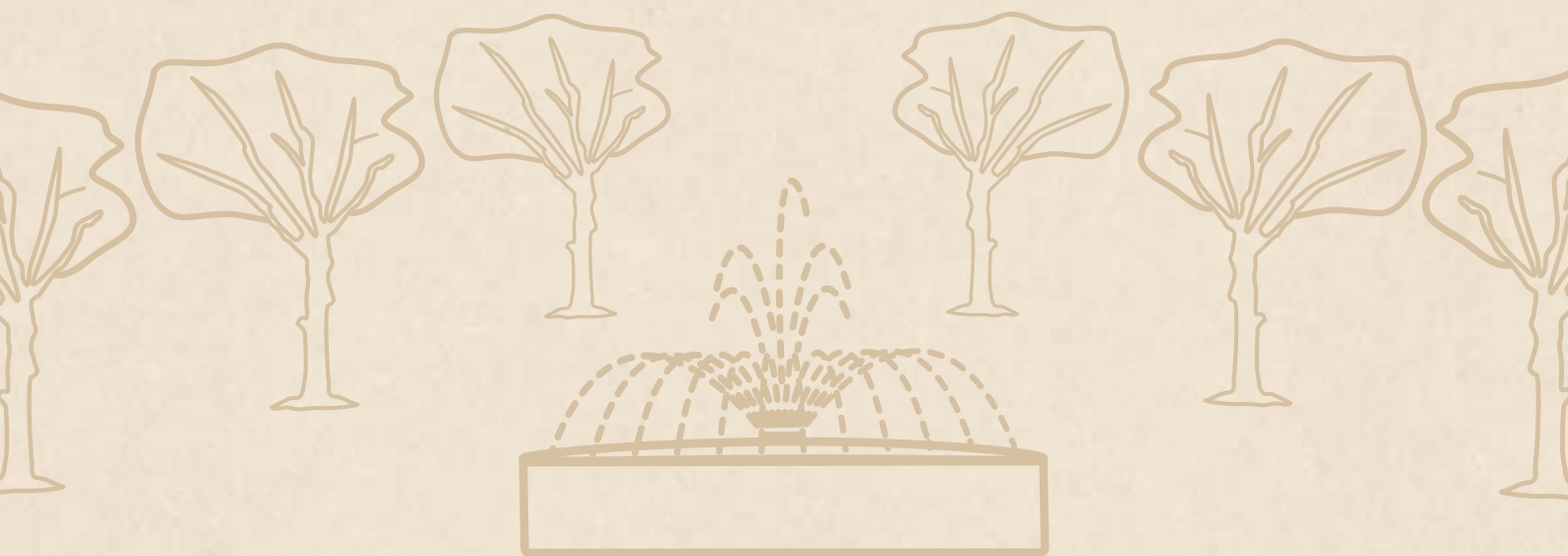


CROSTA

IL GIARDINO DEI SAPORI

Distinguersi per non estinguersi!

...



Antipasti

Antipasto della casa (minimo 2 persone) .. 22,00 €

Sette varietà miste di mare e terra e frittino.

Insalata di mare12,00 €

Calamari, gamberi, polpo, cozze nere e verdure croccanti.

Polpo alla catalana.....12,00 €

Con cipolla di Tropea, pomodorini, rucola, novelle e basilico.

Tartare di tonno13,00 €

Con sedano, carota, ricotta salata, rucola e pomodorini.

Cozze al gratin 7,00 €

Con pane grattugiato gavo sardo, rodex, prezzemolo e pepe.

Pepata di cozze nere 8,00 €

Fritto misto.....10,00 €

polpette di carne, crocchette di patate, crocchette di polipo, funghi champignon, pittule.

Polpette di carne fritte 6,00 €

Crudo e bufala campana12,00 €

Carpaccio di bresaola12,00 €

Con rucola e grana.

Tagliere di salumi e formaggi16,00 €

Fave e cicorie 6,00 €

Patate chips artigianali fritte4,00 €

Patatine dippers Cacio&Pepe 5,00 €

Patate fritte dippers con crema al formaggio, pecorino e pepe.

Montanarine10,00 €

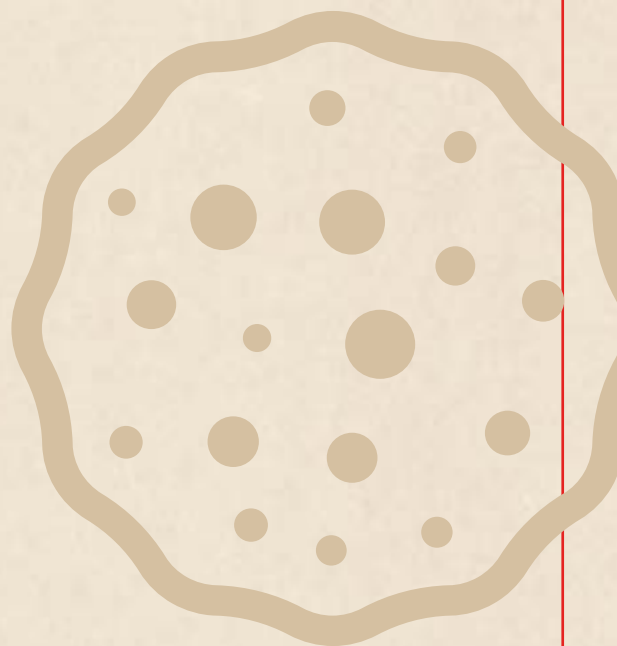
1. Pomodoro, mozzarella, fior di latte e basilico
2. Mortadella, stracciatella, crema di pistacchio, granella di pistacchio
3. Speck, noci e ricotta
4. Stracciatella, capocollo, pomodorino secco

*Prodotto surgelato

L'aggiunta di ingredienti potrebbe comportare un'eventuale variazione dei prezzi

Servizio al tavolo o coperto 1,50 € - Non si effettuano conti separati.

Allergie e/o intolleranze: Si prega la gentile clientela di specificare eventuali intolleranze o allergie alimentari, anche se la portata da voi scelta non contiene un particolare allergene, al fine di evitare ogni possibile contaminazione.



Primi

.....

Spaghetti all'Amatriciana12,00 €

Guanciale, peperoncino, pomodoro, pecorino romano.

Calamarata alla Carbonara12,00 €

Guanciale, pecorino romano, pepe, uovo.

Orecchiette al pomodoro e cacio ricotta (ricetta pugliese)10,00 €

Orecchiette, cacioricotta, pomodoro, olio EVO, aglio.

Sagne ncannulate con pezzetti di cavallo (ricetta tipica salentina)12,00 €

Carne di cavallo (da spezzatino), polpa di pomodoro, cacioricotta, olio EVO.

Ciceri e Tria.....10,00 €

Ceci, cipolla, aglio, sedano, olio EVO.

Linguine alle vongole.....12,00 €

Vongole, pepe nero, aglio, prezzemolo.

Risotto ai frutti di mare14,00 €

Riso Carnaroli, cozze, vongole, calamari, gamberi, aglio, cipolla, olio EVO, pepe.

Pacchero alla pizzaiola di mare13,00 €

Spada, melanzane, olive Leccine, pomodorino, capperi, aglio, origano, basilico.

Troccoli al profumo di mare.....14,00 €

Vongole, cozze, calamari, gamberi, aglio, olio EVO, pomodorino, pepe.

Possibili condimenti base

Olio evo aglio, cipolla, sale e pepe.

Allergie e/o intolleranze: Si prega la gentile clientela di specificare eventuali intolleranze o allergie alimentari, anche se la portata da voi scelta non contiene un particolare allergene, al fine di evitare ogni possibile contaminazione.



Secondi

Tagliata di tonno	16,00 €
Pomodorini, rucola (tonno scottato) 2,5 g.	
Polpo arrosto	13,00 €
Con vellutate di novelle alla senape, barbabietole e verdure croccanti.	
Frittura di calamari e gamberi	15,00 €
Grigliata di carne locali "Mocavero" con patate e rosmarino	15,00 €
Salsiccia dolce e piccante, turcineddrhi, sovracosce di pollo, capocollo, bombette e patate al forno.	
Tagliata di angus irlandese premium (300gr)	19,00 €
Pomodorini, rucola e grana.	
Pezzetti di cavallo "Mocavero" in Crosta di pane	10,00 €
Turcineddrhi alla griglia (5pz)	10,00 €
Con novelle alle erbe fini e insalata.	

Contorni

Insalata verde	3,00 €
Insalata mista	5,00 €
Insalata verde, rucola, radicchio, pomodorini, carote.	
Cicoria ripassata con olive nere e pomodorini	6,00 €
Verdure grigliate	5,00 €
Melanzane, zucchine, peperoni.	
Patate fritte	4,00 €
Patate al forno	5,00 €

Allergie e/o intolleranze: Si prega la gentile clientela di specificare eventuali intolleranze o allergie alimentari, anche se la portata da voi scelta non contiene un particolare allergene, al fine di evitare ogni possibile contaminazione.

Pizze Classiche

Margherita 6,00 €

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, olio evo.

Marinara..... 4,00 €

Polpa di pomodoro, aglio, olio evo e origano.

Bufala 9,00 €

Polpa di pomodoro, mozzarella di Bufala D.O.P. basilico fresco, olio evo.

Crudaiola 10,00 €

Su pizza piada, olio evo e origano, in uscita mozzarella fior di latte, prosciutto Crudo di Parma, pomodorini, rucola e grana.

Diavola..... 8,00 €

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante, olio evo.

Capricciosa 11,00 €

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, cotto affumicato, carciofi, funghi champignon, capperi selvatici, acciughe di Cetara e olive verdi.

Napoli 8,00 €

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi selvatici e acciughe di Cetara, origano.

Friarielli 10,00 €

Mozzarella fior di latte, friarielli napoletani, salsiccia a punta di coltello, olio evo e peperoncini (surrichiesta).

Tonno e cipolla..... 9,00 €

Mozzarella fior di latte, tonnetto locale, cipolla di Tropea, olio evo.

Tom & Jerry 9,00 €

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel e patate fritte.

Boschetto..... 12,00 €

Mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi porcini, scamorza affumicata e rucola.

Porchetta romana..... 10,00 €

Mozzarella fior di latte, porchetta romana, patate al forno, cacio e pepe.

Crudo e panna..... 10,00 €

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, crudo San Daniele e panna Chef.

Capocollo di Martina 10,00 €

Mozzarella fior di latte, pomodoro al piennolo giallo del Vesuvio, capocollo di Martina, ciuffi di ricotta.

Ortolana..... 10,00 €

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, carciofo fritto, peperoni e melanzane.

Bresaola 12,00 €

Mozzarella fior di latte, all'uscita, rucola, Bresaola della Valtellina, noci e scaglie di grana.

Pizza Chips 12,00 €

Mozzarella fior di latte, salsiccia, patate chips, crema di cacio e pepe.



Pizze Contemporanee

Campana 10,00 €

Bufala affumicata D.O.P. pomodorino del piennolo giallo, capperi e origano.

La Nordica 12,00 €

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, fuori cottura speck, noci, burratina affumicata 100g.

Fior di Guanciaie 12,00 €

Mozzarella fior di latte, fiori di zucca, guanciaie croccante, burratina da 100g. olio evo e spolverata di Parmigiano Reggiano.

Crocchè 11,00 €

Mozzarella fior di latte, crocchette di patate, guanciaie croccante.

Spianata e stracciatella 12,00 €

Mozzarella fior di latte, spianata calabra, pomodorino del piennolo giallo, stracciatella affumicata.

Pom Dor 9,00 €

Mozzarella fior di latte, pomodoro giallo del Vesuvio, ciuffi di ricotta, origano, olio evo.

Calabra 11,00 €

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Nduja di Spilinga, salsiccia piccante, spolverata di Parmigiano Reggiano, olio evo e basilico.

Mortadella 12,00 €

Mozzarella fior di latte, mortadella di Bologna I.G.P. pesto e granella di pistacchio, burratina al centro 100g.

La 5 formaggi 11,00 €

Mozzarella fior di latte, provola di bufala affumicata D.O.P. emmenthal, gorgonzola, scamorza affumicata.

La 5 stagioni 12,00 €

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto affumicato, salame dolce, carciofi fritti, olive Leccine denocciolate, funghi misti.

Ricco e Povero 12,00 €

Mozzarella fior di latte, salsiccia piccante, crema di tartufo, e burratina 100 g centrale.

Fiorella 9,00 €

Mozzarella fior di latte, fiori di zucca e ciuffi di ricotta e pepe nero.

Primo Sole 11,00 €

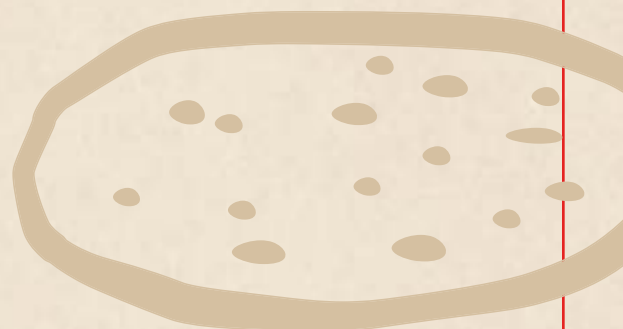
Mozzarella fior di latte, pomodorino del piennolo giallo del Vesuvio, guanciaie croccante e cipolla croccante.

La Pezzetti 12,00 €

Sugo di pezzetti di cavallo, mozzarella fior di latte, pezzetti di cavallo, spolverata di cacio ricotta.

La Cardoncelli 12,00 €

Mozzarella fior di latte, con salsiccia e funghi cardoncelli mantecata con pomodorini, guanciaie croccante, crema di cacio e pepe.



AGGIUNTE

- Fior di latte, mozzarella senza lattosio, salame, speck, mortadella, pesti vari, granella di pistacchi, noci 1,50 €
- Pomodorini, verdure, rucola, olive, capperi, ecc...1,00 €
- Punta di ricotta 2,50 € - Cornicione ripieno di ricotta 3,50 € - Provola di bufala affumicata, bufala D.O.P., burratina affumicata, straciatella affumicata 2,50 €
- Capocollo, bresaola, acciughe, tonno, crudo, pancetta affumicata, guanciale, cotto arrosto, salsiccia, porchetta romana, funghi porcini, friarielli, pomodorino del piennolo rosso e giallo 2,00 €
- Allergeni :
 1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.
 2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei.
 3. UOVA e prodotti a base di uova.
 4. PESCE e prodotti a base di pesce.
 5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi.
 6. SOIA e prodotti a base di soia.
 7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
 8. FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
 9. SEDANO e prodotti a base di sedano.
 10. SENAPE e prodotti a base di senape.
 11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale.
 13. LUPINI e prodotti a base di lupini.
 14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.

Desserts

Tiramisù della casa.....5,00 €

Spumoni "AVIO".....5,00 €

Nocciola e cioccolato - pistacchio e nocciola -
fondente, fichi e mandorle.

Soufflé al cioccolato artigianale...5,00 €

Panna cotta5,00 €

Topping di caramello, frutti di bosco, cioccolato, pistacchio.

Sfizietti alla Nutella8,00 €

Pizza alla Nutella.....8,00 €

Cheesecake semifreddo artigianale.. 5,00 €

Topping ai frutti di bosco e cioccolato

Sorbetto al limone3,00 €

Caffè..... 1,00 €

Amari e Grappe.....3,00 €



I Vini del Giradino

Rossi

Cantele

Primitivo I.G.T. Salento Torricella (Ta) 13,5% Vol.	14,00 €
Negroamaro I.G.T. Salento Guagnano 13% Vol.	14,00 €
Salice Salentino D.O.C. Salice Salentino Guagnano 13% Vol.	16,00 €
Amativo Primitivo 60% Negr. 40% I.G.T. Salento Guagnano 15% Vol.....	22,00 €

Conti Zecca

Cantalupi Primitivo I.G.T. Salento Puglia 14% Vol.....	14,00 €
Cantalupi Negroamaro I.G.T. Salento Puglia 13,5% Vol.....	14,00 €

Cantine due Palme

Canonico Negroamaro D.O.P Puglia 12% Vol.....	12,00 €
Selva Rossa riserva I.G.T Salento Puglia 14,5% Vol.	28,00 €

Candido

Cappello del prete Negroamaro D.O.C. Puglia 14% Vol.....	18,00 €
--	---------

CONSORZIO PRODUTTORI VINI MANDURIA

Lirica Primitivo D.O.C. Puglia 14,5% Vol.	14,00 €
Memoria Primitivo D.O.C. Puglia 14% Vol.	14,00 €

CANTINE MIALI

Campirossi Primitivo I.G.T. Salento Puglia 14% Vol.....	13,00 €
Ichore Negroamaro I.G.T. Salento Puglia 13% Vol.....	14,00 €

LEONE DE CASTRIS

Villa Santera Primitivo D.O.C. Puglia 14,5% Vol. 16,00 €

Salice Salentino Negroamaro D.O.C. Puglia 13,5% Vol. 16,00 €

TORMARESCA

Neprica Negroamaro I.G.T. 13,5% Vol. 14,00 €

Rosati

LEONE DE CASTRIS

Five Roses Anniversario I.G.T Salento 12% Vol. 18,00 €

AZIENDA MONACI

Girofle Negroamaro I.G.T Salento Copertino 13% Vol. 14,00 €

CANTELE

Negroamaro rosato I.G.T Salento Guagnano 12,5% Vol. 14,00 €

Rohesya Negroamaro I.G.T Salento Guagnano 13% Vol. 18,00 €

CONSORSIO PRODUTTORI VINI MANDURIA

Aka Rosato Primitivo 13% Vol. 14,00 €

TORMARESCA

Calafuria I.G.T. 12,5% Vol. 22,00 €

Bianchi

LEONE DE CASTRIS

Ursi chardonnay frizzante I.G.P. Salento 12,5% Vol.....14,00 €

CANTELE

Chardonnay I.G.T Guagnano (LE) 11% Vol.14,00 €

Teresamanara Chardonnay I.G.T Guagnano (LE) 13,5% Vol. 20,00 €

CONTI ZECCA

Cantalupi Chardonnay I.G.T Salento 12,5% Vol.14,00 €

Mezze bottiglie 37,5cl

CONTI ZECCA

Cantalupi Chardonnay, Primitivo, Negroamaro I.G.T Salento 12% Vol..... 800 €

LEONE DE CASTRIS

Salice Salentino D.O.C. Puglia 13,5% Vol. 8,00 €

Prosecco Valdobbiadene..... 15,00€

Birre Artigianali

SAN MIGUEL FRESCA 5,00 €

È la birra più fresca del gruppo Mahou San Miguel. A bassa fermentazione, con appena 4.4 gradi alcolici, dal colore dorato, con un sottile strato di schiuma, un gusto leggermente fruttato e toni morbidi di luppolo e malto. La nuova birra è leggera e rinfrescante, da servire fredda con una fetta di limone, che ammorbidisce l'amaro della birra e migliora la sensazione di freschezza in bocca. Alcol 4,4% Vol. cl. 33

SAN MIGUEL GLUTEN FREE 5,00 €

Dal colore dorato e dall'aspetto brillante, con un contenuto di alcol pari a 5,4% in volume, la nuova birra è a tutti gli effetti una San Miguel Especial, prodotta però con un metodo innovativo messo a punto dai tecnici dell'azienda che, pur rendendola adatta per le persone affette da celiachia, non le fa perdere le peculiari caratteristiche organolettiche "dell'originale". Alcol 5,4% Vol. cl. 33

BULLDOG 5,00 €

È ottenuta dal malto tostato, il cui gusto deciso si sviluppa lentamente durante il consumo della pinta, insieme a sentori di caramello e a una deliziosa nota finale di mandorla amara. L'aroma è inconfondibile, anche qui si rivelano le note del malto e del luppolo insieme al profumo di vegetali. In bocca è corposa e morbida, perfetto equilibrio tra gusto e potenza. Alcol 6,3% Vol. cl. 33

DUVEL 6,00 €

Il colore è oro schietto, la schiuma ben strutturata e rigogliosa. L'aroma è un bouquet di fiori con il tipico tocco amarognolo del luppolo inglese e l'inconfondibile freschezza del Saaz; una miscela ardita ma deliziosa. Al primo sorso si resta sorpresi di fronte ad una frizzantezza insolita; man mano che ci si abitua, però, è il gusto fruttato, così chiaramente belga, a farsi strada: agrumi canditi, uva e mele cotte sono solo alcune delle sfumature. Alcol 8,5% Vol. cl. 33

LAGUNITAS 6,00 €

Il birrifico californiano Lagunitas si è sempre contraddistinto per un mix perfetto di birre senza compromessi e un pizzico di irriverenza verso lo status quo. Utilizzando come da tradizione solo acqua, luppolo, lievito e malto d'orzo, con spirito provocatorio e per certi versi rivoluzionario, è riuscito ad entrare stabilmente nella top five dei birrifici americani. Alcol 6,2% Vol. cl. 33

DELIRIUM TREMENS 6,00 €

Birra chiara belga, una delle poche birre a potersi vantare di aver ricevuto la nomination per il concorso "migliore birra del mondo" e ad aver vinto una medaglia d'oro, la particolarità di essere prodotta utilizzando 3 diversi tipi di luppolo che rendono questa birra particolarmente speziata. Alcol 8,5% Vol. cl. 33

BROOKLYN EAST IPA 6,00 €

È una birra esuberante al naso con i profumi dei luppoli inglesi (East Kent Golding) e americani (Centennial) ben in evidenza, che regalano profumi erbacei, speziati e soprattutto agrumati. All'assaggio si distinguono iniziali note caramellate e fruttate, poi l'amaro dei luppoli, tipico dello stile, prende il sopravvento. È ottima con i cibi piccanti, thai, indiani, vietnamiti, messicani, crostacei, salmone, carni rosse bbq, carni fritte, fritto misto. Alcol 6,9% Vol. cl. 33

LUPULUS ORGANICS 6,00 €

Con materie prime di origine biologica. L'idea è stata quella di riprodurre nel modo più esatto la Lupulus Triple dalla quale si differenzia per l'utilizzo di luppoli di origine tedesca anziché sloveni e per l'impiego di zucchero di canna biologico al posto del saccarosio. Ne deriva una birra che assomiglia alla sorella, ma con gusto più rotondo e delicatamente dolce. Alcol 8,5% Vol. cl. 33

TERRAROSSA6,00 €

Birra normale in stile "Extra Special Bitter", ad alta fermentazione prodotta artigianalmente con malto d'orzo, acqua, luppolo e lievito; un "ale" dal colore rosso ambrato, con schiuma ampia e persistente. L'olfatto è dominato dalle note calde dei malti impiegati, che sprigionano nocciola, caramella al mou e toffee, e dalle note erbacee e agrumate dei luppoli impiegati. Alc 5% Vol. cl. 33

NOVEMBER RAY6,00 €

"Birra normale" ad alta fermentazione prodotta artigianalmente con acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito. Una birra in classico stile pale ale, dal colore ambrato chiaro, con evidente aroma maltato e fruttato. In bocca prevalgono le note di malto accompagnate dal leggero e fresco erbaceo dei luppoli. La carbonazione è moderata, il corpo è medio. Alc 4,7% Vol. cl. 33

KAPUZZINER HEFE WEISS.....6,00 €

Ha un sapore leggermente acido, un deciso aroma di lievito e agrumi, con un retrogusto fruttato con alcune spezie che richiamano i fiori di campagna e miele. Alc 5,4% Vol. cl. 33

LUPULUS 12,00 €

Birra belga artigianale rifermentata in fusto e bottiglia, prodotta tra le verdi colline Belge contre tipi di luppolo diversi. La sua schiuma è densa e persistente, al naso risulta subito interessante, il suo gusto è piacevole e delicato ed esalta da subito le caratteristiche presentate al naso (profumi freschi di luppolo, timo e bacca di ginepro). Il suo finale è elegante e finemente luppolato. Alc 8,5% Vol. cl. 33



Birre alla Spina

Birra Warsteiner Premium**cl 202,50 €****cl 405,00 €**

Pils. fermentazione Bassa: colore oro chiaro gusto pieno, elegante, gradevolmente morbido.

Gradi Alcol: 4,8% Vol.

Warsteiner è prodotta secondo la legge di purezza del 1516. La leggerezza dell'acqua e il lievito di propria cultura rendono Warsteiner una birra altamente digeribile. L'incomparabile qualità di oltre 250 anni di tradizione birraria garantisce una birra dal gusto pieno, elegante e gradevole.

Birra Oberbrau Rossa Doppio Malto**cl 20 3,00€****cl 406,00 €**

Doppio Luppolo fermentazione bassa: Rossa gusto pieno, aroma intenso e fruttato, con note di malto e caramello.

Gradi Alcol: 6,5% Vol.

Oberbrau 1605 è prodotta secondo la legge di purezza del 1516. La leggerezza dell'acqua, il lievito, il malto essiccato la rendono adatta a una birra altamente digeribile. Grazie al suo gusto accattivante, elegante e inconfondibile è un'autentica Regina.

Birra König Ludwig Weissebier Hell**cl 303,50 €****cl 506,00 €**

Weizen fermentazione alta: colore chiaro velato gusto vivace, bilanciato con note di malto.

Gradi Alcol: 5,5% Vol.

La König Ludwig Weissbier Hell è una tipica birra di grano e frumento bavarese, grazie alla particolarità e alla lavorazione delle materie prime, sviluppa durante la degustazione tutta una serie di aromi fruttati e leggermente speziati.

Birra König Ludwig Schloss - Keller

cl 303,50 €

cl 506,00 €

Keller, naturtrub, fermentazione bassa: colore chiaro velato dal gusto bilanciato, morbido e sentori aromatici.

Gradi Alcol: 5,1% Vol.

E' la birra "al naturale" con un sapore particolarmente vivace e rotondo. Durante l'assaggio l'aroma è molto raffinato, dopo, persiste l'amaro e il sentore di lievito, essendo una birra che rilascia diverse varietà di aromi.

Birra Panter Linus Triple

cl 305,00 €

cl 508,00 €

Belgia Ale: colore ramato tendente al rosso, dapprima gusto dolciastro con note di frutta e cereale, retrogusto amarognolo con sentori speziati e legni pregiati.

Gradi Alcol: 7,5% Vol.

Bevande

ACQUA naturale e frizzante

cl 752,50 €

COCA COLA in bottiglia cl 33.....2,50 €

SPRITE in bottiglia cl 33.....2,50 €

COCA ZERO in bottiglia cl 332,50 €

FANTA in bottiglia cl 33.....2,50 €

CORTESE bibite biologiche

cl 27,52,50 €

Spuma bionda, Acqua tonica, Cedrata, Gazzosa, Limonata, Cola, Chinotto.

