

Stuzzicheria

Patate fritte	5
Patate fritte cheddar e bacon	7
Frittelline della nonna (accompagnate con salsa homemade e ricotta forte)	6
Cuoppo napoletano (mix di verdure, fiori di zucca pastellati, olive ascolane e mozzarelline impanate)	8

Carpacci

Carpaccio di vitello (Condito con rucola grana limoncella)	6
Carpaccio di pesce spada (Condito con radicchio, limoncella, pepe tellicherry)	9
Carpaccio di bresaola (Condito con rucola grana limoncella)	8
Carpaccio di black angus affumicato (Condito con rucola cips di zucchine vincotto e cacio)	8

Antipasti

Parmigiana di melanzane (piatto tipico pugliese)	8
Insalata di polpo agli agrumi (polpo, sedano, carota, prezzemolo, limoncella, aceto, arancia)	8
Polpette di pane al sugo (con salsa di pomodoro e parmigiano)	6
Fiori di zucca pastellati al pistacchio e ricotta (tris di Fiori di zucca pastellati con pesto di pistacchio e ricotta fresca)	9
Tagliere di salumi e formaggi (selezione di salumi e formaggi del territorio)	18
Mozzarelle in carrozza (bufala affumicata avvolta nello speck cotta in forno a legna)	6
Crostini dell'orto pugliese (mix di crostini conditi con lampascioni, peperoni, funghi, Carciofi, melanzane e pomodoro secco rigorosamente tutti sott'olio)	8

Primi piatti

Orecchiette baresi al profumo di trònere® di Turi (PIATTO TIPICO TURESE)	12
Orecchiette di grano arso con cime di rape e capocollo (orecchiette saltate con capocollo croccante e cime di rapa)	12
Spaghetti all'assassina (Piatto tipico barese piccante) Aggiunta di stracciatella: € 2,00	12
Gnocchi alla sorrentina (Piatto tipico napoletano)	12
Tortelloni ai crostacei con pomodorino fresco all'aglio (SFOGLIA di pomodoro e prezzemolo)	13
Crepes ricotta, spinaci e besciamella gratinata (servite in terrina in terracotta cotte in forno a legna)	13
Orecchiette con ragu di asino e farinella di putignano (piatto tipico pugliese)	13
Purea di fave bianche tempura di baccalà, peperone crusco e vincotto (piatto tipico antico pugliese)	12

Secondi piatti

Trònere® di Turi (250g)	15
(Carne di vitello, provolone piccante, canestrato pugliese, ventresca fresca di maiale, prezzemolo, cipolla bianca, pomodorini, peperoncino, sale, pepe CBT in tiano di terracotta in forno a legna PIATTO TIPICO TURESE)	
Controfiletto di angus ai ferri	20
(Accompagnato con rucola, grana e pomodorini)	
Straccetti di picanha	18
(Accompagnati con rucola, grana e pomodorini)	
Frittura di baccalà	15
(300gr di solo baccalà accompagnata da una mayonnaise alpepe nero)	
Ribs di maiale	18
(600 gr di costine di maiale cotte CBT in salsa BBQ)	
Trippa alla barese	10
(involtoni di trippa cotta CBT in forno a legna con patate, carote, cipolla, peperoncino, prezzemolo e pomodori)	
Seppie ripiene pugliesi	15
(seppie farcite da pane raffermo, pecorino, prezzemolo, aglio immerse in un sugo ricco e aromatico a base di pomodoro fresco)	
Braciola di asino a ragù con chips croccante di pane	12
(piatto tipico pugliese)	
Torcinello 2.0	16
(torcinelli di polmone, animelle, cuore e fegato cotto in 2 cotture accompagnato da una riduzione di amabile rosso e ciliegia scottata)	

Pannozzi

Teresa

(Bufala, rucola, prosciutto crudo, grana, olio)

9

Martina

(Radicchio, bufala affumicata, capocollo, zucchine alla poverella, vincotto)

9

Gragnano

(bufala affumicata, salsiccia, friarielli)

8

Elis

(Bufala affumicata, insalata, carpaccio di black angus, grana, olio)

9

Calzoni

Classico (margherita chiusa)

(Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico, origano, olio)

5

Campano

(Fiordilatte, friarielli, salsiccia, basilico)

8

Napoli

(Salsa di pomodoro, fiordilatte, ricotta, salame dolce, basilico, pepe)

8

Cremoso

(Fiordilatte, gorgonzola, grana, guanciale croccante)

9

Le 7 meraviglie

Margherita

(Salsa di pomodoro, fiordilatte, parmigiano, basilico, olio)

6

Margherita dop

(Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, parmigiano, basilico, olio)

7

Masaniello

(Salsa di pomodoro, bufala affumicata, parmigiano, basilico, pepe, olio)

7

Bufalina

(Bufala, pomodorini, basilico, parmigiano, olio)

7

Carmen

(Salsa di pomodoro, stracciatella, olio, basilico, parmigiano)

7

Vito

(Crema di datterino giallo, bufala, basilico)

8

Regina

(Cornicione ripieno di ricotta, salsa di pomodoro, bufala affumicata, basilico)

8

Pizze tradizionali

Ciccio (Olio, sale, origano)	3.5
Marinara (Salsa di pomodoro, parmigiano, aglio, origano, basilico, olio)	4.5
Italiana (Base ciccio, in uscita bufala, pomodorini, rucola, cacio, olio)	8
Napoletana (Salsa di pomodoro, fiordilatte, capperi, acciughe, origano)	7
4 stagioni (Salsa di pomodoro, fiordilatte, cotto, funghi freschi, carciofi, olive)	8
4 formaggi (Fiordilatte, edamer, scamorza affumicata, gorgonzola, grana)	8
Capricciosa (Salsa di pomodoro, fiordilatte, cotto, funghi freschi, carciofi, olive, capperi, wurstel)	8,5
Diavola (Salsa di pomodoro, fiordilatte, salame piccante, olive)	7
Valtellina (Salsa di pomodoro, fiordilatte, bresaola, rucola, grana, limoncella)	8
Bavarese (Salsa di pomodoro, fiordilatte, wurstel, patate fritte)	7
Ortolana (Salsa di pomodoro, fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni, pan grattato)	8
Ratatouille VEGAN (Base ciccio, rucola, melanzane, zucchine, funghi freschi, pomodori, pan grattato)	8
Cocktail (Fiordilatte, gamberi, insalata, salsa rosa)	8
Salsiccia provola e friarielli (Bufala affumicata, salsiccia, friarielli, peperoncino)	8
Gianluca (mozzarella, zampina, capperi, grana)	8
Alessandro (Salsa di pomodoro, fiordilatte, funghi freschi, norcia, patate al forno)	8
Gabriele (Salsa di pomodoro, bufala affumicata, polpette di pane, crema cacio e pepe)	8
Antonello (Salsa di pomodoro, fiordilatte, mortadella, melanzane, datterino giallo, basilico)	9

Salvatore

9

(Salsa di pomodoro, fiordilatte, nduja, auricchio picc. Cipolla caamellata)

Pizze speciali

Turi

11

(Bufala affumicata, black angus, ciliegia Ferrovia, stracciatella, mandorle, basilico)

Mike

10

(Salsa di pomodoro, fiordilatte, carpaccio di black angus, rucola, crema cacio e pepe)

Emily

8

(Fiordilatte, zucchine alla poverella, pomodorini, stracciatella, granella di pistacchio)

Giuseppe

9

(Fiordilatte, carpaccio di vitello, rucola, grana, limoncella, pepe)

Miryam

10

(Base ciccio, salmone, avocado, rucola, stracciatella, olio)

Giovanni

8

(Fiordilatte, capocollo, zucchine alla poverella, pomodorino, vincotto)

Vittorio

8

(Fiordilatte, salame piccante, peperoni, cipolla, stracciatella)

Nonna vittoria

8

(fiordilatte, rucola, lampascioni, capocollo, vincotto)

Maria

10

(Bufala, rucola, salmone, avocado, salsa teriyaki, scaglie di mandorle)

De Gustibus

9

(Crema di friarielli, bufala affumicata, alici, vincotto)

Carbopizza

9

(Fiordilatte, guanciale croccante, crema carbonara, pepe)

Lucia

9

(Crema di datterino giallo, bufala, cotto, zucchine alla poverella, stracciatella, nocciole)

Luigi

10

(Crema tartufata, bufala, porcini, norcia)

Bianca

9

(Pesto di pistacchio, fiordilatte, norcia, grana, pomodoro secco)

Vulcano

15

(Salsa di pomodoro, fiordilatte, tronere[®] di Turi, basilico)

Cinzia

11

(Cornicione ripieno di ricotta, fiordilatte, friarielli, guanciale croccante, cardoncelli)

Angelo

10

(Pesto di pistacchio, fiordilatte, mortadella, stracciatella, granella di pistacchio)

Lea

10

(Pesto di basilico, fiordilatte, gamberi, guanciale, pomodorini)

Bevande

Acqua liscia/frizzante 33/75cl	1.5/2,5
Coca cola/ coca cola 0 33cl	2.5
Sprite/Fanta 33cl	2.5
Chinotto BIO 27,5cl	3
Estathè limone, pesca	3

Birre in bottiglia

Nastro Azzurro 33cl/62cl	3/5
Peroni chill lemon 33cl	4
Nastro Azzurro 0alc 33cl	4
Peroni capri 33cl	4
Leffe blonde 33cl	4
Leffe rouge 33cl	4
Pilsner Urquell 33cl	4
Guinness nera 33cl	4
Franziskaner 50cl	5

Birre alla spina

	20cl	40cl	100cl
Nastro Azzurro	2	4	8
Peroni gran riserva rossa	3	5	10

Vino della casa

	Calice	50cl	100cl
Bianco, rosato	3	6	10
Rosso secco	3	6	10
Rosso amabile	4	7	11

I finepasto

Per la scelta dei dolci chiedere al personale di sala	5/6
Per la scelta degli amari e distillati chiedere al personale di sala	3/8

Vini in bottiglia

Vini bianchi

Serralto	15
(Cantine Coppi Malvasia I.G.P. 2024 Vol 12%)	
Isotteo	16
(Cantine Coppi verdea bollicine brut I.G.P Vol 11.5%)	
Fontana fredda	10

Vini rosati

Cantonovo Rosè BIO	16
(Cantine Coppi Primitivo I.G.P 100% Vol 12%)	
Coré	15
(Cantine Coppi Negroamaro del Salento I.G.P 2024 Vol 12%)	
Bollicinecheri rosè	16
(Cantine Coppi negroamaro I.G.P. 100% bollicine rosè Vol 11,5%)	

Vini rossi

Siniscalco	16
(Cantine Coppi primitivo I.G.P. 100% Vol 13.5%)	
Pellirosso	20
(Cantine Coppi negroamaro I.G.P 100% Vol 12.5%)	
Cantonovo BIO	20
(Cantine Coppi Primitivo BIO I.G.P 100% Vol 13%)	
Sannace	20
(Cantine Coppi Malvasia nera I.G.P 100% Vol 12%)	
Don Antonio	18
(Cantine Coppi Primitivo I.G.P Vol 14.5%)	
Senatore	35
(Cantine Coppi Primitivo di Gioia Del Colle D.O.P 2017 Vol 13.5%)	
Susanuvole	20
(Cantine Coppi Susumaniello I.G.P. 100% Vol 13.5%)	
Vanitoso Riserva	40
(Cantine Coppi Primitivo di Gioia del Colle D.O.C 2016 Vol 14%)	