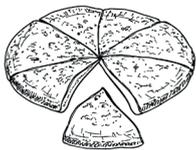


BLOODY MARY

tapas bar and restaurant

PIZZE



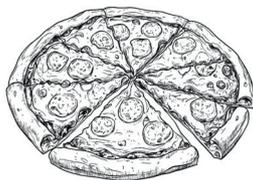
FORNO A LEGNA

FOCACCIA pomodorini, origano, fiocchi di sale	5€
CICCIO schiacciata con pomodorini locali, fiocchi di sale, rucola	5€
LAVARA schiacciata con fiocchi di sale e rosmarino	4€



CLASSICHE

CRUDAIOLA pomodorini, bocconcini fiordilatte, basilico fresco, cacioricotta	9€
MARGHERITA passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte pugliese	7€
BUFALA passata e filetti di pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP, basilico fresco	9€
CAPOCOLLO passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte pugliese, capocollo di Martina Franca, burrata	11€
DIAVOLETTA passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte pugliese, salame piccante pugliese, olive taggiasche, basilico	10€
CAPRICCIOSA passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte pugliese, salame piccante pugliese, salsiccia a punta di coltello della Murgia, olive taggiasche, funghi champignon	12€
CRUDO passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte pugliese, Crudo 18 mesi, burrata, basilico	12€
COMPLETA passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte pugliese, prosciutto cotto, carciofi grigliati, olive taggiasche	10€
BRESAOLA passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte pugliese, bresaola della Valtellina, rucola, scaglie di Grana Padano	11€
MORTADELLA fiordilatte pugliese, mortadella di Bologna, burrata, pesto di pistacchio di Bronte DOP	12€
FORMAGGI fiordilatte pugliese, provola affumicata, gongonzola, Parmigiano Reggiano	12€



SIGNATURE

CANTABRICO fiordilatte pugliese, acciughe del Cantabrico, datterino giallo, basilico	13€
SERRANO fiordilatte pugliese, passata di pomodoro San Marzano DOP, Jamon Serrano	13€
PUTTANESCA passata di pomodoro San Marzano DOP, acciughe del Cantabrico, pesto di aglio, olive taggiasche, capperi, prezzemolo, datterino rosso, stracciatella	13€
F&S salsiccia a punta di coltello della Murgia, provola affumicata, pomodoro infornato, funghi Portobello, olio alla rucola	11€
SALAME passata di pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP, salame dolce, cardoncelli, basilico	12€
VEGE fiordilatte pugliese, carciofi grigliati, datterino giallo e rosso, caponata di melanzane, zucchine fritte, capperi, olive, crumble di pane	12€
BOSCAIOLA fiordilatte pugliese, funghi cardoncelli, funghi champignon, salsiccia a punta di coltello, mayo al tartufo, rucola	13€
CAF passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte pugliese, salamino piccante, tonno all'EVO del Cantabrico, cipolla rossa di Tropea, olive taggiasche, origano	12€
CARBONARA fiordilatte pugliese, guanciaie, pecorino, pepe, crema carbonara	12€
TRUFFLE bufala campana DOP, provola affumicata, crema di tartufo, tartufo nero	25€
ZUCCHINI bufala campana DOP, crema di zucchine, zucchine fritte, menta, Capocollo di Martina	12€

FARINA: TIPO "0" MOLINO IAQUONE

LIEVITAZIONE: 48H+12H

IDRATAZIONE: 60%

*Scegliamo i nostri ingredienti giornalmente con cura e attenzione.
Ci scusiamo se non potremo soddisfare tutte le vostre esigenze.*



BEVERAGE

ACQUA PANNA - S.PELLEGRINO	3€
NASTRO AZZURRO 50 CL - PREMIUM LAGER 5.1%	5€
PERONI CRUDA 33 CL - LAGER NON PASTORIZZATA 4.7%	3€
PERONI DOPPIO MALTO 50 CL - BOCK 6,6%	6€
PERONI ROSSA 50 CL - VIENNA STYLE 5.2%	6€
RAFFO GREZZA 33 CL - LAGER NON FILTRATA 4.8%	€
ASAHI 33 CL - PREMIUM DRY LAGER 5.2%	4€
NASTRO AZZURRO 0.0% 33 CL - NO ALC.	4€
BLOODY ALE 33 CL - CONTINENTAL GOLDEN ALE 5.3%	6€
COPERTO	3€

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi e prodotti derivati. Si prega di comunicare intolleranze e/o allergie al personale di sala.

*In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento 853/04.

