

BIRRA ALLA SPINA

Paulaner Lager c1 20 € 3,00 | c1 40 € 5,00 | L 1,5 € 15,00

Origine: Germania (Monaco)

Stile: Lager Gradi alcolici: 4,9% Fermentazione: Bassa Colore: Giallo Paglierino

Paulaner St. Thomas c1 20 € 3,50 | c1 40 € 5,50

Origine: Germania (Monaco)

Stile: Heller Bock Gradi Alcolici: 6,8% Fermentazione: Bassa Colore: Oro Carico

Paulaner Salvator c1 20 € 3,50 | c1 40 € 5,50

Origine: Germania (Monaco)

Stile: Doppel Bock Gradi Alcolici: 7,5% Fermentazione: Bassa Colore: Ambrata

Paulaner Hefe Weissbier c1 30 € 3,50 | c1 50 € 5,50

Origine: Germania (Monaco)

Stile: Hefe-Weizen Gradi Alcolici: 5,5% Fermentazione: Alta Colore: Oro Velato

Paulaner Zwickl c1 30 € 3,50 | c1 50 € 5,50

Origine: Germania (Monaco)

Stile: Keller Gradi Alcolici: 5,5% Fermentazione: Bassa Colore: Oro Velato

Zona Cesarini lpa c1 30 € 4,00 | c1 50 € 6,00

Origine: Italia

Stile: Ipa Gradi alcolici: 6,6% Fermentazione: Alta Colore: Ramato

Monastique Blanche c1 30 € 3,50 | c1 50 € 5,50

Origine: Belgio

Stile: Blanche Gradi alcolici: 5% Fermentazione: Alta Colore: Bianco

Guinness c1 25 € 4,00 | c1 50 € 6,00

Origine: Irlanda

Stile: Stout Gradi alcolici: 4,2% Fermentazione: Alta Colore: Molto Scuro

BIRRA IN BOTTIGLIA

Sidro di baladin c1 33 € 6,00

Origine: Italia

Tipologia: Sidro, Gradi alcolici: 4,7%, Colore: Giallo Paglierino

Estrella Galicia 0.0 c1 33 € 3,50

Paese di Origine: Spagna

Tipologia: Analcolica, Gradi alcolici: 0,0%, Colore: dorato

Timmermans Kriek c1 33 € 5,50

Origine: Belgio

Stile: Kriek Lambiec, Gradi alcolici: 4%, Colore: Rosso Rubino

Sud di Baladin c1 33 € 3,50

Origine: Italia

Stile: Blanche, Gradi alcolici: 4,5%, Colore: Giallo Opalescente

Vitus Weihenstephaner c1 50 € 6,00

Origine: Germania

Stile: Weizenbock, Gradi alcolici: 7,7%, Colore: Biondo Velato

Menabrea Pils c1 33 € 3,00

Origine: Italia

Stile: Premium Lager, Gradi alcolici: 4,8%, Colore: Dorato Brillante

Bali c1 44 € 6,00

Origine: Italia

Stile: Session Ipa, Gradi alcolici: 4,1%, Colore: Dorato Velato

La Gradisca c1 50 € 5,50

Origine: Italia

Stile: Special Lager, Gradi alcolici: 5,2%, Colore: Oro

Nazionale c1 33 € 4,50 Gluten free

Origine: Italia

Stile: Blonde Ale, Gradi alcolici: 6,5%, Colore: Giallo Intenso

BIRRA IN BOTTIGLIA

Caulier 28 Super c1 33 € 3,50

Origine: Belgio

Stile: Extra Strong ale, Gradi alcolici: 9,5%, Colore: Oro Carico

La Volpina c1 50 € 6,00

Origine: Italia

Stile: Strong Brown Ale, Gradi alcolici: 6,5%, Colore: Ruggine

Bloemenbier c133 € 5,50

Origine: Belgio

Stile: Belgium Stron Ale, Gradi alcolici: 7%, Colore: Arancio

Charles Quint Rouge c1 33 € 4,50

Origine: Belgio

Stile: Belgium Red Ale, Gradi alcolici: 8,5%, Colore: Rosso Rubino

La Tabacchera cı 50 € 6,50

Origine: Italia, Stile

Belgium Strong Ale, Gradi alcolici: 9%, Colore: Ambrato

Rochefort 8 c1 33 € 5,00

Origine: Belgio, Stile: Trappista, Gradi alcolici: 9,2 %, Colore: Ambrato Intenso

LA CANTINA WINES

BIANCHI E BOLLICINE

BLANC DE BLANCS BRUT MILLESIMATO

Bacio della luna - Bottiglia € 14,00

FOSS MARAI PROSECCO VALDOBBIADONE DOC

Strada di Gouda - Bottiglia € 20,00

CANDÒRA SALENTO IGT

Schola Sermenti - Bottiglia € 16,00

MARFI PUGLIA IGT

Varvaglione - Bottiglia € 17,00

12 E MEZZO BIOLOGICO BIANCO IGP

Varvaglione - Bottiglia € 15,00 | Calice 3,50

ROSATI

PROSIT VALLE D'ITRIA IGT FRIZZANTE ROSÉ

Cantine Cardone - Bottiglia € 16,00

ANTICAIA ROSATO SALICE SALENTINO DOP

San Donaci - Bottiglia € 16.00 | Calice 4.00

MACCONE IGP PUGLIA PRIMITIVO ROSATO

Angiulli Donato - Bottiglia € 18,00

SUSUMANIELLO ROSÈ IGP

Varvaglione - Bottiglia € 18.00

ROSSI

12 E MEZZO NEGROAMARO IGP

Varvaglione - Bottiglia € 16,00 | Calice 4,00

FELLINE PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Accademia dei Racemi - Bottiglia € 18,00

ANTIERE SUSUMANIELLO

Schola Sermenti - Bottiglia € 22,00

CHICCA PRIMITIVO DI MANDURIA AMABILE

Produttori vini - Bottiglia € 25,00 | Calice 5,50

STARTERS

TAGLIERI

- + Salumi tipici di Martina Franca e formaggi locali accompagnati da confetture, frutta e apetizer € 16,00
 - + Latticini e Formaggi locali accompagnati da confetture, frutta secca e miele € 16,00
 - + Tagliere di Crudo di parma Casa Graziano e mozzarella di bufala campana d.o.p. € 16,00
 - + Tagliere di Verdure Grigliate € 8,00

CARPACCI

- + Carpaccio di salmone, pomodorini, burro montato aromatizzato ai frutti di bosco, rucola € 12,00
 - + Carpaccio di bresaola affumicato agli agrumi, grana, valeriana, pepe al limone € 10,00
 - + carpaccio di pesce spada alle spezie su nuvola di germogli e apetizer € 12,00

FRIGGITORIA

- + PATATINE DIPPERS* € 5.00
- + PATATE TWISTER ALLA PAPRIKA* € 5.50
- + PATATE CROSS CON CREMA DI CEDDAR E BACON CROCCANTE* € 6.50
- + PANZEROTTINI ARTIGIANALI* € 5.00
- + CROCCHETTE ARTIGIANALI* € 5.00
- + ANELLI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA BIRRA* CON SALSA BBO € 5.50
- + POLPETTE € 5,00
- + POLPETTE RIPIENE DI MORTADELLA E PROVOLONE* € 5,50

- + STRACCETTI DI POLLO CON PANATURA ALLA Paprika* con salsa holymustard €5.00
- + ALETTE E COSCETTE DI POLLO FRITTE*
 CON SALSE HOME MADE €6,00
- + MAC'N CHEESE* € 5.00
- + STICK DI MOZZARELLA* € 5.00
- + CEDDAR CHEESE JALAPENOS* € 5.00
- + GAMBERI IN TEMPURA CON SALSA WOK* € 6.00
- + PATATE ROSTY SPEAK* CON SALSA ALLE CIPOLLE € 5,00

C L A S S I C B O X € 9,00

+ Polpette, crocchette, stick di mozzarella, ceddar cheese jalapenos mix, patate dippers

CHEESE BOX € 9.00

+ Bastoncini di ceddar, stick di mozzarella, mac'n cheese, patate dippers con crema cacio e pepe*

CHICKEN BOX €10.00

+ Straccetti di pollo ai cereali, straccetti di pollo alla paprika, filetto di pollo alla mediterranea, filetti di pollo al latticello, patate dippers

VEGBOX€9,00

+ Fiori di zucca pastellati, funghi in crosta alla luisiana, peperoni rings, melanzane e zucchine pastellate

FONDUTE

+ Fonduta valdostana con salsiccia grigliata, bocconcini di speck e mortadella piastrata € 14,00

+ "fonduta" pugliese con polpette € 12,00

+ Fonduta di formaggio ceddar con corn dog € 14,00

GRILL HOUSE

+ ARROSTO MISTO DI GIRELLE DI SALSICCIA, BOMBETTE, TAGLIATA DI MANZO, ARROSTICINI DI CAPOCOLLO € 15.00

+ TAGLIATA DI ENTRECOTÈ DI ANGUS IRLANDESE CON MELANZANE FRITTE, POMODORINI CONFIT E CACIORICOTTA

€ 18,00

+ TAGLIATA DI PETTO DI POLLO, JULIENNE DI VERDURE PASTELLATE, GRANA
E PESTO DI RUCOLA
€ 14,00

+ FILETTO DI SCOTTONA CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO € 18,00 - CIRCA 300 GR

+ BISTECCA DI SCOTTONA FROLLATA € 18,00 FROLLATURA DI 30-40GG - CIRCA 500 GR

+ TOMAHAWK IRLANDESE FROLLATA € 38,00 AL KG. - FROLLATURA DI 30-40GG

> + RIBS DI SUINO IN SALSA BBQ € 15,00

+ STRACCETTI DI ANGUS MARINATI CON RUCOLA, MANDORLE VELÈ E BRIÈ € 14.00

> + PINNEDDA (DIAFRAMMA) AI FERRI € 14,00 - CIRCA 300 GR

BAWARESI

+ STINCO DI MAIALE CON CREMA BAVARESE ALLA BIRRA,
POLVERE DI BRETZEL E PATATE AL FORNO.
€ 15.00

- + HOT DOG DA 50 CM, CRAUTI, SENAPE, KETCHUP, MAIONESE € 12.00
- + MIX DI WURSTEL CON SALSA SENAPE, CRAUTI, CETRIOLI E

 PATATE AL FORNO

 € 14,00

HAMBURGER

HO1 € 10,00

+ HAMBURGER DI SCOTTONA DA 200G, POMODORO, LATTUGA, KETCHUP, MAIONESE, FONDUTA DI CEDDAR, CRISPY BACON

H02 € 11,50

+ HAMBURGER DI SCOTTONA DA 200G, PULLED PORK, PORCHETTA DI ARICCIA, FONDUTA DI CEDDAR, PATATE AL FORNO, SALSA BARBECUE, CIPOLLA CARAMELLATA E LATTUGA

HO3 € 10.00

+ HAMBURGER DI POLLO PANATO NEI CORNFLAKES DA 200G, MAIS, PEPERONI RIGHS, RUCOLA, KETCHUP DI POMODORINI GIALLI, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, FUNGHI SOTT'OLIO

H04 € 11,50

+ HAMBURGER DI SCOTTONA DA 200G MARINATO ALLA GUINNESS, POMODORI SEMISECCHI, SALSA BBQ AL JACK DANIEL'S, SPECK PIASTRATO, CREMA DI SCAMORZA E RUCOLA

H05 € 11,50

+ HAMBURGER DI SCOTTONA DA 200G, CHILI MESSICANO, RUCOLA, FONUTA DI CEDDAR, CRISPY BACON, UOVO, PATATE AL FORNO, MAIONESE AL BACON

H06 € 9,00

+ HAMBURGER DI SCOTTONA DA 200G, CREMA DI CEDDAR E PEPERONI ARROSTO AROMATIZZATI AL ROSMARINO, GUANCIALE CROCCANTE, VALERIANA E PATATE AL FORNO.

H07 € 11,00

+ HAMBURGER DI SCOTTONA DA 200G, CROCCHETTE DI PATATE,
PROSCIUTTO COTTO, LATTUGA, ZUCCHINE GRIGLIATE E CREMA DI
PARMIGIANO

H08 € 10,00

+ HAMBURGER DI SCOTTONA DA 200G, BACON JAM AL CAFFÈ E SCIROPPO D'ACERO, BRIÈ FUSO, SALSA BBQ, ANELLI DI CIPOLLA

H09 € 11,00

+ HAMBURGER DI SCOTTONA DA 200G, CRUDO DI PARMA CASA GRAZIANO, BUFALA, PATÈ DI OLIVE NERE, POMODORO, VALERIANA E OLIO FUMO

H10 € 10,00

+ HAMBURGER DI SCOTTONA DA 200G; PATATE AL FORNO, RUCOLA, CREMA DI SCAMORZA, MIRTILLI, COMPOSTA DI CIPOLLE

CIABATTE

01 € 7,00

+ CRUDO DI PARMA, PATÈ DI OLIVE, RUCOLA, POMODORI, FIOR DI LATTE

02 € 7,00

+ CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, STRACCIATELLA,
POMODORI SECCHI, RUCOLA, CARCIOFI

03 € 7,50

+ PORCHETTA DI ARICCIA, PATATE AL FORNO, SCAMORZA, SALSA BBQ, LATTUGA

04 € 7,50

+ MORTADELLA AL TARTUFO IGP, SCAGLIE DI PECORINO STAGIONATO IN GROTTA, GLASSA DI ACETO BALSAMICO, VALERIANA

PIADINE

01 € 6,50

+ POLLO GRIGLIATO, RUCOLA, MAIS, SALSA ALL'ERBETTE,
POMODORINI, ZUCCHINE ALLA POVERELLA

02 € 6.00

+ BRESAOLA DELLA VALTELLINA, RUCOLA, GRANA, OLIO E LIMONE

03 € 6,50

+ STRACCETTI DI POLLO ALLA PAPRIKA, MOSTARDA AL MIELE, BACON, SCAMORZA E LATTUGA

04 € 6,50

+ STRACCETTI DI ANGUS MARINATI, SALSA YOGURT, LATTUGA. POMODORINI E MANDORLE VELÈ

PRIMI PIATTI

+ MACCHERONI CACIO E PEPE € 10,00

+ TAGLIOLINI ALLA CARBONARA € 10.00

+ BUCATINI ALL'AMATRICIANA CON GUANCIALE DI NORCIA € 10,00

+ SCRIGNI DI BURRATA CON PESTO ALLA GENOVESE HOME MADE E

POMODORINI

€ 12.00

INSALATE

01 € 7.50

+ LATTUGA, POMODORO SEMI SECCO, POLLO GRIGLIATO, TARALLO
SBRICIOLATO, SALSA YOGURT, CAROTE E JULIENNE DI CIPOLLA ROSSA
DI TROPEA

02 € 8,50

+ LATTUGA, FUNGHI FRESCHI, CARCIOFI, POMODORINI, CAROTE,
RADICCHIO, MELANZANE GRIGLIATE, MAIS E OLIVE VERDI

DENOCCIOLATE

03 € 10,00

+ VALERIANA, RUCOLA, LATTUGA, SALMONE NORVEGESE
AFFUMICATO, GAMBERI SALTATI AL LIMONE, POMODORINI ROSSI,
ZUCCHINE, TONNO

04 € 8,50

+ LATTUGA, VALERIANA, STRACCETTI DI ANGUS, MANDORLE VELÈ,
POMODORINI, SALSA RENCH



MARGHERITA € 5.50

+ POMODORO SAN MARZANO D.O.P., FIOR DI LATTE, OLIO E.V.O., BASILICO

CRUDO E BURRATA € 8.50

+ POMODORO SAN MARZANO D.O.P., FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CASA GRAZIANO, BURRATA PUGLIESE

DIAVOLA € 6,50

+ POMODORO SAN MARZANO D.O.P., FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE

5 STAGIONI € 8.50

+ POMODORO SAN MARZANO D.O.P., FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ROVAGNATI, SALAME PICCANTE, CARCIOFI ALLA ROMANA, OLIVE VERDI DENOCCIOLATE, FUNGHI FRESCHI

VALTELLINA € 8,00

+ POMODORO SAN MARZANO D.O.P., FIOR DI LATTE, BRESAOLA DELLA VALTELLINA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA

BUFALA € 8,00

+ POMODORO SAN MARZANO D.O.P., MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA,
OLIO E.V.O., BASILICO

ORTOLANA RIVISITATA € 8,00

+ FIOR DI LATTE, CREMA DI ZUCCHINE, FUNGHI FRESCHI, MELANZANE GRIGLIATE, POMODORINI

CRUDAIOLA € 8,00

+BASE PIADA, POMODORINI, FIOR DI LATTE, CRUDO DI PARMA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, OLIO E.V.O.

ST. ERMIN 'S € 8,00

+FIOR DI LATTE, POMODORINI GIALLI, GUANCIALE, FUNGHI FRESCHI,
PEPE NERO MACINATO FRESCO, AGLIO ORSINO

5 FORMAGGI € 8,50

+FIOR DI LATTE, CACIOCAVALLO PODOLICO, GORGONZOLA D.O.P. LA CASERA, CREMA DI PECORINO, CHIPS DI GRANA PADANO

TONNO E CIPOLLA RIVISITATA € 8,50

POMODORO SAN MARZANO D.O.P., FIOR DI LATTE, TONNO DI TORRE COLIMENA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA I.G.P., CIPOLLA CROCCANTE CASERTANA, POLVERE DI CIPOLLA BRUCIATA



LA PUGLIESE € 9.50

+ FIOR DI LATTE, CREMA DI FAVE, FRIGGITELLI, CARCIOFI, ALICETTE E
POMODORI SECCHI

LA CAMPANA € 8.00

+ MOZZARELLA, SALSICCIA PEZZENTE DI MATERA PRESIDIO SLOW FOOD,
FRIARIELLO NAPOLETANO

LA CALABRESE € 10,50

+ POMODORO SAN MARZANO D.O.P., FIOR DI LATTE, 'NDUJA DI SPILINGA, FUNGHI PORCINI, SALSICCIA FRESCA DI NORCIA I.G.P., SOPPRESSATA DOLCE DI MAIALE NERO

LA LUCANA € 9.50

+ FIOR DI LATTE, CREMA DI CECI, FINOCCHIETTO SELVATICO MATERANO,
TOCCHETTI DI BACCALÀ

LA SICILIANA € 10.50

+ FIOR DI LATTE, SALICORNIA, POMODORO A PACCHETELLE, CARPACCIO DI SPADA, GRANI DI PEPE ROSA, ZEST DI LIMONE

LA SARDA € 10,00

+ FIOR DI LATTE, SCALORA BRASATA, UVETTA PASSA, PINOLI, ACCIUGHE
DEL CANTABRICO

LA MARCHIGIANA € 8,00

+ SALSA ALLA NDUJA, FIOR DI LATTE, SPECK, STRACCIATELLA, CIPOLLA
CARAMELLATA

LA LAZIALE € 8,50

+ CREMA DI POMODORO ALL'AMATRICIANA, FIOR DI LATTE, GUANCIALE,
CREMA DI PECORINO ROMANO DOP, PEPE

LA LIGURE € 9.00

+ POMODORO SAN MARZANO D.O.P., FIOR DI LATTE, RUCOLA, BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P., MANDORLE TOSTATE, CREMA DI PARMIGGIANO

LA ROMAGNOLA € 10.50

+ CREMA DI PISTACCHIO, FIOR DI LATTE, MORTADELLA CLASSICA DI BOLOGNA I.G.P. PRESIDIO SLOW FOOD, GRANELLA DI PISTACCHIO DI BRONTE, BURRATA

L'UMBRA € 9,50

+ FIOR DI LATTE, SALSICCIA DI NORCIA I.G.P., GUANCIALE CROCCANTE, CREMA DI ZUCCA, BURRATA AL TARTUFO

LA MOLISANA € 10,50

+ CREMA DI MELANZANE, FIOR DI LATTE, SPACCATELLA DI POMODORINI A PIENNOLO, COTTO, MELANZANE FRITTE, CREMA DI PARMIGGIANO, BASILICO

LA VENETA € 9.00

+ FIOR DI LATTE, RADICCHIO TREVISANO, SPECK, NOCI, BRIÈ, GLASSA D'ACETO BALSAMICO DI MODENA

LA TRENTINA € 11,00

+ FIOR DI LATTE, RUCOLA, CAPOCOLLO, PROVOLA PICCANTE,
CONFETTURA DI FICHI, NOCI

LA PIEMONTESE € 9,50

+ SALSA DI POMODORINO GIALLO, FIOR DI LATTE, CARCIOFI, CAPOCOLLO

CROCCANTE, CREMA DI RICOTTA

AGGIUNTA CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA € 2,00 AGGIUNTA IMPASTI ALTERNATIVI € 2,00



1 € 12.00

+ BASE PIADA, MASCARPONE, BURRO DI ARACHIDI, BISCOTTI LOTUS

2 € 12,00

+ BASE PIADA CON CREMA PASTICCERA, FRUTTI DI BOSCO, NUTELLA

3 € 12,00

+ BASE PIADA CON NUTELLA E COCCO, BOUNTY E KITKAT

BEVANDE

Acqua Luretana (naturale/frizzante) cl 0,75 € 2,50

Coca Cola-Fanta- Coca Cola O-Sprite cl 0,33 € 2,50

Coca Cola L1 € 4,00

Estathe (limone – pesca) € 2,50

AMARI

LUCANO € 3,00

AMARO DEL CAPO € 3,00

AVERNA € 3,00

FERNET BRANCA € 3,00

AMARO DEL CAPO AL PEPERONCINO € 3,00

MADAME MILÙ € 3,00

ROGER € 3.00

PETRUS € 3,00

JEFFERSON € 4,00

MAZZETTI FRAGOLA € 3,00

MAZZETTI MIRTILLO € 3,00

MAZZETTI LIMONE € 3,00

MAZZETTI LIQUIRIZIA € 3,00

ZEDDA PIRAS € 3.00

UNICO SICILIANO € 3,00

AMARO SIBILLA € 3,00

AMARO DEL BIRRAIO € 3,50

UNICUM € 3,00

SPINAMARA € 3,00

ZEDDA PIRAS € 3,00

MONTENEGRO € 3,00

JAGERMEISTER € 3,00

LIQUORI

SAMBUCA MOLINARI € 3,00

LIMONCELLO € 3,00

AMARETTO DI SARONNO € 3,00

BAILEYS € 3.00

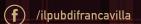
AMARO DEL BIRRAIO € 3,00

CHIEDI AL PERSONALE DI SALA I DOLCI DEL GIORNO € 5,00

GELATI

TARTUFO BIANCO - NERO, COCCO, LIMONE, SPUMONCINO € 5,00

AMARI RICERCATI - WHISHY - RUM - VODKA - GIN CHIEDI AL PERSONALE IL MENÙ DEDICATO









I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

L cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. In questa attività si utilizzano prodotti a base di cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.