

Menu

"È una storia d'Amore la cucina. Bisogna innamorarsi dei prodotti e poi delle persone che li cucinano."

Alain Ducasse

MENU' BBQ

VALIDO SOLO PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO

ANTIPASTI MISTI DELLA CASA



CARNE ALLA BRACE CON CONSUMO ILLIMITATO



CONTORNO A SCELTA



AMARO/LIQUORE



COPERTO

€ 18.00

a persona - bevande escluse

MENU' CASOLARE

MIN. 2 PERSONE

ANTIPASTI MISTI DELLA CASA



ORECCHIETTE AL RAGU' SALENTINO



GRIGLIATA MISTA CON PATATE CASARECCE



COMPOSTA DI DOLCI



COPERTO

€ 25.00

a persona - bevande escluse

MENU' TAGLIATA

MIN. 2 PERSONE

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI



BIS DI PRIMI A SCELTA



TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA



COMPOSTA DI DOLCI



COPERTO

€ 32.00

a persona - bevande escluse

ANTIPASTI

ANTIPASTO "AL CASOLARE" - € 13 (MIN. 2 PERSONE)

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI - € 10

Selezione di salumi e Formaggi Nostrani

CRUDO E BURRATINA - € 8

CARPACCIO DI MANZO(.) - € 10

Condito con Olio EVO, Limone e Grana DOP

CROSTINI MISTI DELLA CASA - € 8

con ingredienti selezionati stagionalmente

ANTIPASTO VEGETARIANO - € 8

con verdure di stagione

I FRITTI

POLPETTINE DI CARNE - € 4

PANZEROTTINI - € 4

PANZEROTTINI PICCANTI - € 4

PATATINE* - € 3

PATATE CASARECCE - € 4

VERDURINE DI STAGIONE IN PASTELLA - € 3

PRIMI PIATTI

CASARECCE AL CASOLARE - € 10

con Salsiccia della tradizione Pugliese e Funghi misti di bosco *

FOGLIE D' ULIVO CON STRACCIATELLA E ZUCCHINE - € 10

con Pomodoro Datterino

TORTELLI al BURRO, SALVIA e POMODORINI CONFIT - € 10

con ripieno di Patate e Scamorza



I PIATTI DELLA TRADIZIONE CHE NON POSSONO MAI MANCARE

ORECCHIETTE AL POMODORO, BASILICO E CACIORICOTTA - € 8

ORECCHIETTE AL RAGU' SALENTINO - € 9

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA* - € 9

SECONDI PIATTI

GRIGLIATA RUSTICA - € 18

Misto di Carne alla griglia della tradizione Pugliese (Porzione x 2)

CARNE ALLA GRIGLIA DA SCEGLIERE AL BANCO

il prezzo varia a seconda della tipologia scelta

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA DOP - € 13

COTOLETTA DI MANZO CON CONTORNO DI PATATE - € 9

COTOLETTA DI POLLO RUSPANTE CON CONTORNO DI PATATE - € 8

BRACIOLE CON POLPETTE AL SUGO - € 9

BISTECCA AI FERRI CON CONTORNO DI PATATE - € 9

I NOSTRI FILETTI

FILETTO ALLA GRIGLIA - € 13

FILETTO AL PEPE VERDE - € 13

FILETTO AL VINO BIANCO - € 13

FILETTO AI FUNGHI* - € 13

CONTORNI

INSALATA VERDE - € 3

INSALATA MISTA - € 4

VERDURE GRIGLIATE - € 4

PATATE FRITTE* - € 3

PATATE CASARECCE - € 4

LE RAZZE CERTIFICATE

LA RAZZA PODOLICA

Razza dalle origini antichissime che viene allevato allo stato brado nel territorio della Murgia. Ha il mantello grigio e caratteristiche corna a forma di mezzaluna. E' una razza molto rustica conferendo alla carne sapidità e ricchezza di vitamine e sali minerali.

FIorentina - € 3.5 all' Etto

COSTATA - € 2.5 all' Etto

CUORE DI REALE - € 3.5 all' Etto

LA RAZZA BLACK ANGUS

Razza con mantello nero scuro e forte adattabilità al pascolo. La carne molto saporita, con un tocco di dolcezza che arriva dall'erba di cui gli animali si sono nutriti, è succosa e con una delicata marezzatura.

ENTRECOTE - € 3.8 all' Etto

LE PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA - € 4

pomodoro, fiordilatte

COTTO - € 5

pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto

CAPRICCIOSA - € 6

pomodoro, fiordilatte, prosc. cotto, carciofi, olive, wurstel, salame piccante, funghi*

DIAVOLA - € 5

pomodoro, fiordilatte, salame piccante

NAPOLI - € 5

pomodoro, fiordilatte, olive, capperi, acciughe

TIROLESE - € 6

fiordilatte, scamorza affumicata, speck

CONTADINA - € 6.5

pomodoro, fiordilatte, peperoni, melanzane, salame piccante, scamorza

4 FORMAGGI - € 6

fiordilatte, scamorza, gorgonzola, emmenthal

TONNO E CIPOLLA - € 5.5

pomodoro, fiordilatte, tonno e cipolla

CRUDO E PANNA - € 6.5

pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo, panna

CRUDAIOLA - € 6.5

fuoricottura: pomodorini, fiordilatte, crudo, rucola, grana DOP

ORTOLANA - € 6.5

pomodoro, fiordilatte, funghi freschi, zucchine, peperoni, melanzane

BUFALINA - € 7

pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP

BUFALINA CON CRUDO - € 8

pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, prosciutto crudo

CON PATATINE - € 4.5

pomodoro, fiordilatte, patatine fritte

SALSICCIA E PATATE - € 7

pomodoro, fiordilatte, patate, salsiccia

LE PIZZE SPECIALI

TORO - € 8
pomodoro, fiordilatte, salame piccante, straccetti di manzo, grana DOP

LOLLO - € 8
pomodoro, fiordilatte, stracciatella, salame piccante

BOBBO - € 8
pomodoro, fiordilatte, salsiccia, salame piccante, rucola, grana DOP

MORTADELLA E PISTACCHIO - € 8
fiordilatte, mortadella, granella di pistacchio

VALLE D' ITRIA - € 8
pomodoro, fiordilatte, capocollo di Martina Franca, burrata

*Gentili clienti, in assenza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati.

(.) Prodotto sottoposto ad abbattimento con stoccaggio negativo -20°C.

Rivolgersi al personale per eventuali allergie o intolleranze al fine di evitare spiacevoli inconvenienti o consultare l' "Elenco Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti nei vari prodotti" nell' ultima pagina o il libro ingredienti.

LE BEVANDE

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE IN BOTTIGLIA LT 1 - € 2

COCA COLA/FANTA IN BOTTIGLIA LT 1 - € 3

COCA COLA/FANTA IN BOTTIGLIA LT 0.33 - € 2

COCA COLA ZERO LT 0.33 - € 2.5

VINO DELLA CASA ROSSO/ROSATO LT 0.25 - € 2

VINO DELLA CASA ROSSO/ROSATO LT 0.50 - € 3

VINO DELLA CASA ROSSO/ROSATO LT 1 - € 6

LE BIRRE

PERONI "GRAN RISERVA" CL 50 PURO MALTO - € 4

PERONI "GRAN RISERVA" CL 50 DOPPIO MALTO - € 4

PERONI "GRAN RISERVA" CL 50 ROSSA - € 4

BIRRA ALLA SPINA CL 20 - € 2

BIRRA ALLA SPINA CL 40 - € 3.5

NASTRO AZZURRO CL. 50 - € 3

E PER FINIRE...

CAFFE' ESPRESSO - € 1

DIGESTIVI FATTI IN CASA - € 1.5

limoncello, amaro, mirto

GRAPPA - € 2

COPERTO - € 2

ELENCO SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEI VARI PRODOTTI

Allegato II del Regolamento CE 1169/2011 – Ulteriori modifiche Regolamento 78/2015: Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	
1	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridanti e 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, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di pecan, del Brasile, pistacchi, noci, macadamia o noci del Queensland 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 sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istituzioni dei fabbricanti
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi e i prodotti derivati

Rivolgersi al personale per eventuali allergie o intolleranze al fine di evitare spiacevoli inconvenienti.

