



• LISCIO, PUGLIESE, FRIZZANTE •

**MENU**



## A STARE

### *Appetizers*

FAVE LIME

*Lime Broad Beans*

2

RICE

*Spice Rice flakes*

2

OLIVE

*Olives*

2

ARACHIDI

*Peanuts*

2

TARALLI

*Pugliese "Taralli"*

2

PATATINE

*Potato Chips*

2

ARACHIDI PICCANTI

*Spicy Peanuts*

2

# A SPIZZUARE

## To Snack on

FOCACCIA BARESE AL PIATTO 🌾🌿🥑🍷 4

*“Barese” Focaccia on plate*

FOCACCIA BARESE E MORTADELLA DI CINGHIALE 🌾🌿🥑🍷🍖 8

*“Barese” Focaccia and Wild Boar Mortadella*

FRIGGITELLI IN PASTELLA INTEGRALE 🌾🌿🥑🍷 8

INFORNATI SU PESTO DI POMODORI SECCHI E FORMAGGIO

*Baked whole wheat battered Friggitelli with sun-dried Tomato*

“WE BACCALÀ”: CIALLEDDA DI FRISA 🌾🌿🍷🍖 10

E ORTAGGI SPONZATI, OLIO EVOO E BACCALÀ

E BACCALÀ AL VAPORE CON TAGGIASCHE

*“We Bacçalà”: Frisa Cialledda and “sponzati” vegetables, EVOO and steamed Cod with Taggiasca olives*

APERITIVO MURA 🌾🌿🥑🍷 15

*Mura aperitif*

# LA SPENGETURE

## Starters

TARTARE DI PESCE DI STAGIONE, 🍷🍖🌿🥑🍷 13

JULIENNE DI ORTAGGI SCOTTATI, MAYO, VINCOTTO

E LIMONE (CHIEDERE AL PERSONALE PER IL PESCATO)

*Seasonal Fish tartare, julienne of seared Vegetables, vino cotto, mayo and lemon (ask for fish availability)*

TARTARE DI ANGUS FROLLATO, 🍷🌿🥑 13

FIOR DI CAPPERO E GATZPACHO ALLA PUGLIESE

*Aged Angus tartare, Caper flowers and Pugliese Gatzpacho cream*

PARMIGIANA BIANCA DI BORRAGINE 🌾🌿🥑🍷🍖 12

E ZUCCHINE, SCAMORZA AFFUMICATA

E POMODORINO AL PROFUMO DI MENTA

*White Borage and Zucchini Parmigiana, smoked Scamorza and Mint-scented cherry Tomatoes*

CARPACCIO DI BRESAOLA DI ANGUS, 🍷🌿🍷🥑🍷 12

CIMA DI ZUCCHINE ARROSTO, STRACCIATELLA E MENTA

*Angus Bresaola carpaccio, roasted Zucchini tops, Stracciatella and Mint*

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 🍷🍖🍷🌿 20

*Selection of cured Meats and Cheeses*

SPECIAL DEL GIORNO

(CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA LA LISTA ALLERGENI)

*Daily Special*

*(ask the staff for allergen information)*

# MANTIENIMI, TI PREGO

## Main Courses

GNOCCHETTI AL FORNO, DATTERINO GIALLO,  12

GUANCIALE, MAZZANCOLLE E SCAMORZA AFFUMICATA

*Baked Gnocchetti, yellow Datterino, Guanciale,  
Prawns and smoked Scamorza*

### PRIMO DEL GIORNO

(CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA LA LISTA ALLERGENI)

*First course of the day*

*(ask the staff for allergen information)*

POLPO AL PIATTO, VERDURE DI STAGIONE  16

INFORNATE, PESTO DI ZUCCHINE E BBQ

*Octopus plate, baked seasonal Vegetables, Zucchini Pesto and BBQ*

PETTO DI POLLO SCOTTATO, FINOCCHI  13

AL GRATIN, INTINGOLO AL BASILICO GRECO E YOGURT

*Seared Chicken breast, gratinated Fennel, Greek Basil Sauce and Yogurt*

### SPECIAL DEL GIORNO

(CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA LA LISTA ALLERGENI)

*Daily Special*

*(ask the staff for allergen information)*

## IL PICCIO GROSSO

### Stuffed Focaccia & more

PINSA CRUDO E BUFALA  9

*White Focaccia with Prosciutto and Buffalo Mozzarella*

PINSA CON MORTADELLA DI CINGHIALE,  9

CREMA AL PISTACCHIO E STRACCIATELLA

*White Focaccia with Wild Boar Mortadella, Pistachio cream  
and Stracciatella*

PUCCIA FARCITA CON CAPOCOLLO  9

E PATÈ DI POMODORO SECCO

*Stuffed Puccia bread with Capocollo and Sun-dried Tomato Patè*

PUCCIA FARCITA CON POLPO ALLA GRIGLIA,  12

ZUCCHINE ALLA POVERELLA E CIPOLLA CARAMELLATA

*Stuffed Puccia bread with grilled Octopus, Poor Man's style Zucchini  
and Caramelized Onion*

LE PINSE POSSONO ESSERE PREPARATE SENZA GLUTINE + 2 EURO

*Focaccia can be prepared without gluten + 2 euro*

# A SGRASSARE

*Salads and raw Veggy*

INSALATA ESTIVA: FOGLIA VERDE, 6  
ORTAGGI E POMODORINO CILIEGINO

*Summer Salad: green Leaf, Vegetables and Cherry Tomatoes*

VERDURE AL FORNO 4

*Baked Vegetables*

PINZIMONIO DI BARATTIERI E POMODORINI 4

*Pinzimonio of Barattieri and Cherry Tomatoes*

PATATE AL FORNO 4

*Baked Potatoes*

ANGURIA GHIACCIATA 5

*Iced Watermelon*

# DOLCI

*Desserts*

SPUMONI ARTIGIANALI 6

*Artisanal Spumoni*

SORBETTO 3D 6

(MELA, PESCA, LAMPONE, LIMONE, PERA)

*3D Sorbet (Apple, Peach, Raspberry, Lemon, Pear)*

# ELENCO DEGLI ALLERGENI

*List of reportable allergens*

- |   |  |
|---|--|
|  GLUTINE <i>Gluten</i>       |  POLLAME <i>Poultry</i>         |
|  LATTOSIO <i>Lactose</i>     |  PESCE <i>Fish</i>              |
|  ORTAGGI <i>Vegetables</i>   |  CEFALOPODI <i>Cephalopodes</i> |
|  OILIO EVO <i>EVO Oil</i>    |  CROSTACEI <i>Crustaceans</i>   |
|  FRUTTA A GUSCIO <i>Nuts</i> |  SPEZIE <i>Spices</i>           |
|  CARNE BOVINA <i>Beef</i>    |  AGRUMI <i>Citrus</i>           |
|  CARNE SUINA <i>Pork</i>     |  |



# BEVERAGE

H2O NATURALE	1
<i>Still water</i>	
H2O FRIZZANTE	1
<i>Sparkling water</i>	
COCA COLA	3
<i>Coca Cola</i>	
COCA COLA ZERO	3
<i>Coca Cola 0 sugar</i>	
FANTA	3
<i>Fanta</i>	
COCKTAIL S.PELLEGRINO	3
<i>S.Pellegrino Cocktail</i>	
CRODINO	3
<i>Crodino</i>	
CEDRATA	3
<i>Cedrata</i>	
CAMPARI SODA	4
<i>Soda Campari</i>	
ESTATHÈ LIMONE	3
<i>Lemon Ice Tea</i>	
ESTATHÈ PESCA	3
<i>Peach Ice Tea</i>	

# BIRRA

## *Beers*

MESSINA CRISTALLI DI SALE	4
CORONA	4
ICHNUSA NON FILTRATA	4
ESTRELLA 0.0	4
ESTRELLA GLUTEN FREE	4
BJORNE	4
MENABREA	4
BIRRANOVA CHOCK POINT IPA	6
GRIMBERGEN DOUBLE	4
MARIO ROSSI ITALIAN ALE	6
FORST PILS SPINA 0.20	3
FORTS PILS SPINA 0.20	5

# VINI BIANCHI

## *White wines*

LUNA NUOVA	5	20
<i>Donna Viola, Verdeca, 12,5%</i>		
IL BIANCO MURA	5	18
<i>Bombino Bianco, Verdeca, 12,0%</i>		
SCHIEFER		30
<i>Van Volxem, Riesling, 12,0%</i>		
PIETRAGRANDE	5	22
<i>Tenuta Lunelli, Chardonnay, 12,5%</i>		
KETTMEIR	6	26
<i>Kettmeir, Chardonnay, 13,5%</i>		
SAUVIGNON BLANC	6	30
<i>Cantina Puiatti, Sauvignon, 12,5%</i>		
ARDÈCHE	6	25
<i>Louis Latour, Chardonnay, 12,5%</i>		
GEWÜRZTRAMINER	6	27
<i>Castel Sallegg, Gewürztraminer, 14,5%</i>		

# VINI ROSATI

## *Rosè wines*

TRAMONTO	5	20
<i>Donna Viola, Bombino Nero, 12,0%</i>		
INFRANTO	5	23
<i>Donna Viola, Nero di Troia, 12,5%</i>		
IL ROSATO DI MURA	5	18
<i>Bombino Nero, Nero di Troia, 12,5%</i>		
SYBAR	6	26
<i>Masseria Li Veli, Negroamaro, 12,5%</i>		
VELANTE	6	25
<i>Bertarose Bertani, Molinara-Corvina-Rondinella, 12%</i>		
ROSE DEL SUD		24
<i>Antico Palmento, Primitivo, 13,5%</i>		
ROSÈ DI TREROSE	5	22
<i>Tenuta Trerose, Sangiovede, 13%</i>		
MORSO ROSA	5	24
<i>Tenuta Viglione, Susumaniello, 13%</i>		
CLARENDELLE		38
<i>Domaine Clarence Dillon, Bordeaux, 12%</i>		

# BOLLICINE

## *Sparkles*

FERRARI MAXIMUM BLANC		35
FERRARI MAXIMUM ROSÈ		40
PUIATTI BLANC		30
PUTIATTI ROSÈ		35
ATHESIS KETTMEIER	6	28

# CHAMPAGNE

## *Champagne*

GOUTOBE		70
ALEXANDRE BONNET		110
BOIZEL ANTIK BATIK		160