





PANZEROTTO

1) Mamma Gemma: 3,50€

  Tomate y Mozzarella.

2) Pugliese: 5,00€

Capocollo di Martina
Franca (DOP),

  Burrata y Cime di Rapa.

3) Mortazza: 4,80€

Tomate, Mozzarella, Mortadella (DOP)
y Salsa de Trufa.





4) Calabrese: 4,00€

Tomate, Mozzarella y
'Nduja de Calabria.



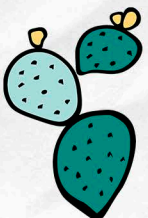
5) Vegetariano: 4,00€

Tomate, Mozzarella y

  Berenjenas fileteadas.

6) Sweet: 5,00€



2 Panzerottini con Nutella y/o
Crema de Pistacho.



@menapulianfood

 GLUTEN
 FRUTOS SECOS
 HUEVO
 LÁCTEOS
 SULFITOS

1) Italo-Española: 7,00€

  Mozzarella Fior di Latte,
Jamón, Rucúla y Grana Padano en escamas.

2) Estate: 5,50€

Tomate, Lechuga, Mozzarella Fior di Latte,
Tris de Setas Trifolati (DOP) y Orégano.



3) Porcona: 7,00€

Queso Gorgonzola (DOP), Mortadella (DOP),
Pimientos Fileteados, Crema de Vinagre
Balsámico de Modena (DOP).



4) Mezzogiorno: 7,00€

Rúcula, Berenjenas fileteadas,
Capocollo de Martina Franca (DOP)
y Pecorino Romano (DOP).



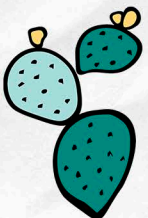
5) Veggie: 6,50€

Tomate Cherry Semiseco, Burrata (DOP)
y Cime di Rapa.



6) Valegana: 6,50€

Tomate Cherry Semiseco,
Berenjenas fileteadas y Cime di Rapa.



@menapulianfood

1) Orecchiette con
Le Cime Di Rapa:   9,00€

120 gramos de pasta, Cime di Rapa,
Anchoas (versión Vegana/Vegetariana
sin anchoas), Ajo, Sal y Pan Rallado.


2) Bombette
Di Martina Franca: 8,00€

Rollos de carne típicos de la zona de
Martina Franca y Cisternino.


- Martinese: 5 unidades

Relleno de Queso y Guanciale. 


- Jardín del Eden: 5 unidades

Relleno de Verduras (Pimiento Rojo) 

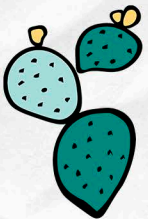
- Disco Inferno: 5 unidades

Relleno de Queso y 'Nduja de Calabria
(Picante) 

3) Albóndigas de  
Berenjena y/o de Carne:

 8 unidades 6,50€


4) Tartufo de Limoncello:
   3,50€




@menapulianfood

ENSALADAS


1) Clásica: 5,50€

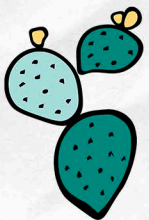
 Lechuga, Tomate en dados, Mozzarella Fior di Latte (Stracciata), Cebolla Roja, Aceitunas Negras, Aceite de Oliva Virgen Extra y Sal.

2) Italiana: 6,50€

  Lechuga, Jamón en tacos, Salsa de Pecorino Romano, Pan Crujiente, Aceite de Oliva Virgen Extra y Sal.

3) Nórdica: 6,50€

 Lechuga, Salmón Ahumado en tiras, Tomate Semiseco, Nueces, Aceite de Oliva Virgen Extra, Sal y Limón.



@menapulianfood

 GLUTEN
 FRUTOS SECOS
 HUEVO
 LÁCTEOS
 SULFITOS

MESSINA CRISTALLI DI SALE
3,50€

ICHNUSA NON FILTRATA
3,50€

PERONI NASTRO AZZURRO

CAÑA 2,20€
DOBLE 3,20€
TERCIO 3,50€
PINTA 4,20€

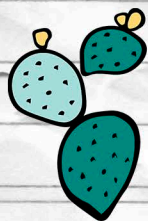
ESTRELLA GALICIA
3,00€

ESTRELLA GALICIA 1906
3,50€

ESTRELLA GALICIA 0% ALCOHOL
3,50€

ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN
3,50€

**CER
V
E
Z
A
S**



@menapulianfood

TINTOS

PRIMITIVO DI MANDURIA
APULIA, ITALIA. 3,50€

NEGRAMARO
APULIA, ITALIA. 3,50€

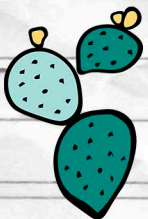
SYRAH-NERO D'AVOLA
SICILIA, ITALIA. 3,00€

BLANCOS

GRILLO
SICILIA, ITALIA. 3,50€

SAUVIGNON-MALVASIA 3,50€
APULIA, ITALIA.

SOVIA
VINOS



@menapulianfood

CHUPITOS Y COMBINADOS

2,00€ AMARO DEL CAPO

LIMONCELLO 2,00€

3,00€ VERMUT

APEROL SPRITZ 5,50€

6,50€ CAMPARI SPRITZ

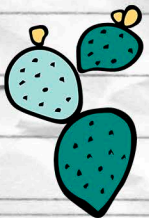
5,00€ CHOCOLATE WHISKY

GIN TONIC 8,00€

LONDON GIN, DRY GIN, ORANGE GIN.

NEGRONI 6,50€

CREMA DE	PICCOLA	GRANDE
CAFÉ KIMBO	2,00€	3,50€



@menapulianfood

REFRESCOS

COCA-COLA

2,00€

COCA-COLA ZERO

2,00€

TÓNICA SCHWEPPE

2,00€

AGUA SAN PELLEGRINO

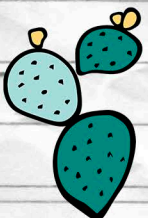
2,00€

ARANCIATA ROSSA DE SICILIA

2,50€

CHINOTTO

2,50€



@menapulianfood

DESAYUNOS CORDURA

3,50€

(incluye Café o Refresco)

1) Pan Tumaca:

Tomate, Aceite de Oliva Virgen Extra y Orégano.

2) Caprese:

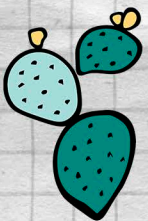
Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Aceite de Oliva Virgen Extra y Orégano.

3) Tomate y Jamón:

Tomate, aceite de Oliva Virgen Extra y Jamón.

4) Mini Pasticciotto:

Crema y Chocolate.



@menapulianfood

 GLUTEN
 FRUTOS SECOS
 HUEVO
 LÁCTEOS
 SULFITOS

DESAYUNOS LOCURA

4,50€

(incluye Café o Refresco)

1) Bianco:

Burrata, Salmón Ahumado y Rúcula.

2) Rosso:

Aguacate, Tomate Semiseco, Glassa de Vinagre Balsámico de Modena y Pecorino Romano en escamas.

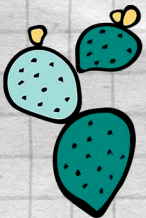
3) Verdone:

Aguacate, Gorgonzola y Tiras de Panceta.

4) Pasticciotto Grande



5) Rustico Leccese



@menapulianfood

SULFITOS LÁCTEOS HUEVO FRUTOS SECOS GLUTEN