



MURAGLIA 29

MENU

Food & Drink

ITALIANO

ENGLISH



MURAGLIA 29

FOOD

DRINK

VINI E BOLLICINE

PERDITE D'INDO

Olive	2,50 €
Taralli	2,50 €
Patatine	2,50 €
Arachidi	2,50 €
Rice	2,50 €
Dipers con buccia	4,00 €
Panzerottini 6pz	4,00 €



INSALATE

Salmone con insalata verde o riso, avocado, pomodoro estivo, finocchio croccante e dressing al limone	11,00€
Tonno con insalata verde o riso, mais, stracciatella, olive nere e mayo alla senape	11,00€



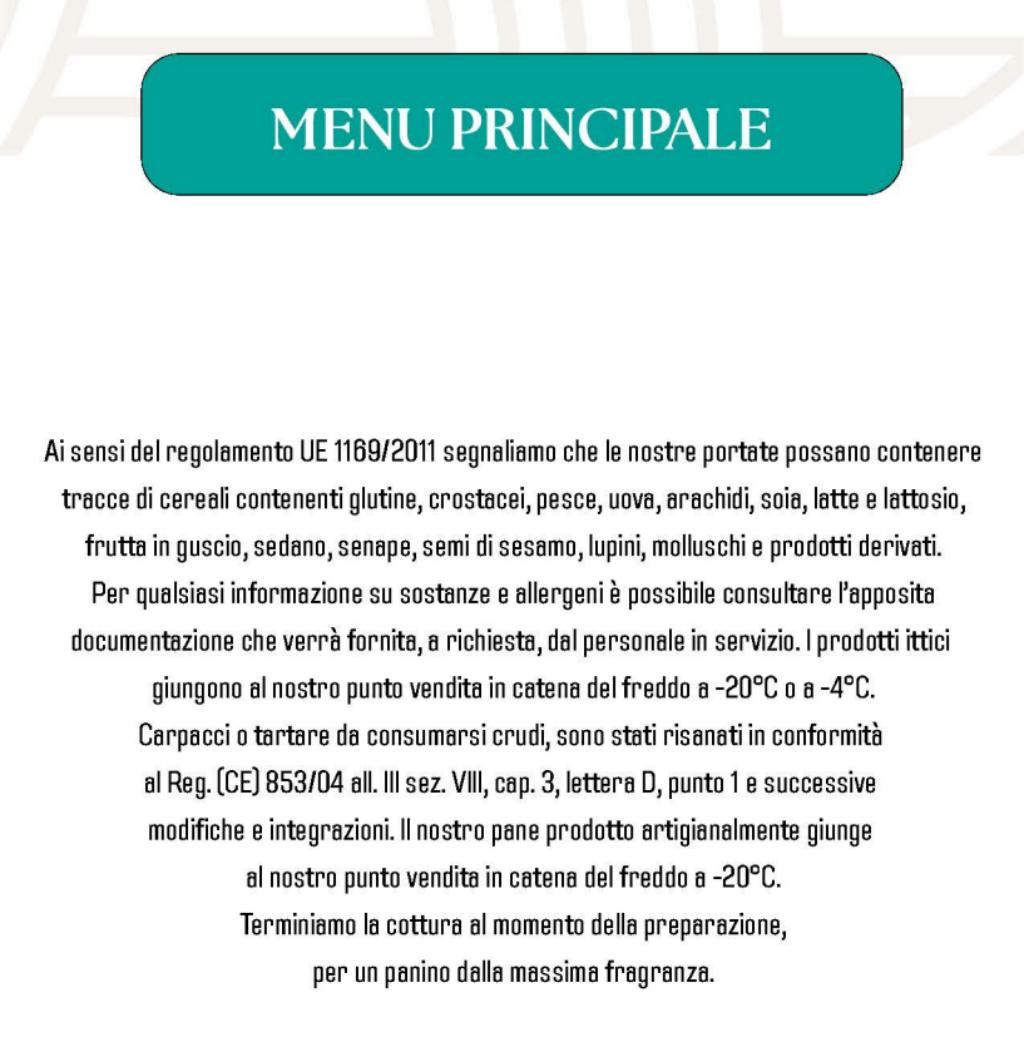
PINSE O PANINI

Nostromo Tartare di tonno, fior di latte, pomodoro ramato e salsa al basilico	11,00€
Norvegese Tartare di salmone marinato, zucchina croccante, rucola e maio	11,00€
Crostaceo* Gamberi sbollentati, bacon croccante, chips di patata novella, teriyaki al BBQ	12,00€
Veggy Caponatina di verdure di stagione, pesto di basilico e straciatella affumicata	8,00€



MARE CRUDO

Tonno a fior di cappero e maio al limone	13,00€
Salmone marinato, cipolla agrodolce e salsa al basilico	11,00€
Gambero bianco locale, mousse di burrata, finocchio croccante e perle di yuzu	10,00€
Fassona*, scaglie di caciocavallo, pomodoro semi-dry e crumble al tartufo	12,00€
Spaghettone alla polpa di riccio*	17,00€
Strascinato con salsa al datterino giallo e fonduta di burrata di Andria	10,00€



DESSERT

Sorbetto, Tiramisu, Cheesecake, Panna cotta, Dolce del giorno	6,00€
Sautè di cozze	9,00€
Tataki di tonno rosso con cuor di gambero rosso*	14,00€
Spaghettone alla polpa di riccio*	14,00€
Trancio di salmone alla piastra con insalatina estiva	12,00€

Aperitivo mordi la Puglia

Frise di mare o di terra e specialità della casa	Mare 11,00€ Terra 8,00€
Servizio al tavolo 1,50€	

*I prodotti contrassegnati sono da considerarsi congelati e/o surgelati.

SERVIZIO AL TAVOLO 1,50€

MENU PRINCIPALE

AI sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possano contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini, molluschi e prodotti derivati. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, al richiesta, dal personale in servizio. I prodotti ittici giungono al nostro punto vendita in catena del freddo a -20°C o a -4°C. Carpacci o tartare da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni. Il nostro pane prodotto artigianalmente giunge al nostro punto vendita in catena del freddo a -20°C. Terminiamo la cottura al momento della preparazione, per un panino dalla massima fragranza.

DRINK LIST



Bloody niña Cachaça, succo di pomodoro (insaporito con sale, pepe, olio d'oliva, zucchero, origano), succo di lime, tabasco	10,00 €
Abbiocco Whisky bourbon, Angostura, sciroppto d'agave, succo di lime, Ginger-ale	10,00 €
Lady tulipetta Tequila blanco Espolòn, bitter alla vaniglia, succo di lime, sciroppto di zucchero e vino rosso.	10,00 €
La moretta Gin, liquore ai fiori di sambuco, marmellata di more, succo di limone, purea di fragole.	10,00 €
Caramela Rum al caramello, triple sec, lime, foglie di menta, zucchero semolato, top di soda.	10,00 €
Lolitto Gin, succo di lime, foglie di basilico, sciroppto di zucchero, prosecco e top di tonica.	10,00 €
Nena Tequila reposado, frangelico, infuso alcolico allo zenzero.	10,00 €

VODKA

Belvedere	10,00 €
Grey Goose	10,00 €
Absolute	10,00 €



SOFT DRINK

	0,5l	1,5l
Acqua naturale / minerale	1,50 €	2,50 €
Coca Cola Zero	3,00 €	
Fanta	3,00 €	
Sprite	3,00 €	
Thè Pesca Limone	3,00 €	
Succo Ace Pera Pesca	3,00 €	
Cedrata	3,50 €	
Cocktail San Pellegrino	3,50 €	
Crodino - Analcolici Bianco	3,50 €	
Ginger Beer	3,50 €	
Acqua Tonica Lemon	3,50 €	
Lemon Soda	3,50 €	
RedBull	3,50 €	
Spritz Aperol Campari	6,00 €	



SERVIZIO ALTA VOLO 1,50€

MENU PRINCIPALE

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

10,00 €

VINI



Verdeca Bianco

Bottiglia 18,00 €
Calice 4,50 €

Tormaresca Bianco Chardonnay, Puglia IGT - Vol 12,5%

Bottiglia 20,00 €
Calice 5,00 €

Murgia Rosa Rosato Bombino nero, Malvasia - Vol 12%

Bottiglia 18,00 €
Calice 4,50 €

Pungirosa Rosato Bombino nero, Rivera, DOCG - Vol 12%

Bottiglia 22,00 €
Calice 5,00 €

Terraria Rosso Negroamaro, Terre Carsiche 1939 - Vol 12,5%

Bottiglia 18,00 €
Calice 5,00 €

BOILLCINE



Reguta Prosecco DOC - Vol 11,5%

25,00 €

Pelledoca cuvee Millesimato Extra Dry - Vol 11%

20,00 €

Champagne Moet Chandon Imperial Blu Champagne, Riviera Blu - Vol 12%

110,00 €

SERVIZIO ALTAVOLO 1,50€

MENU PRINCIPALE



MURAGLIA 29

FOOD

DRINK

WINE AND BUBBLES

TIME WASTERS

Olives	2,50 €
Taralli	2,50 €
Chips	2,50 €
Peanuts	2,50 €
Rice	2,50 €
Dippers with peel	4,00 €
Panzerottini 6pcs	4,00 €

SALADS

Salmon with green salad or rice, avocado, summer tomato, crispy fennel and lemon dressing 11,00€

Tuna with green salad or rice, corn, stracciatella, black olives and mustard mayo 11,00€

Nostromo 11,00€

Tuna tartare, fior di latte, copper tomato and basil sauce

Norvegese 11,00€

Marinated salmon tartare, crispy courgette, rocket and lime mayo

Crostaceo* 12,00€

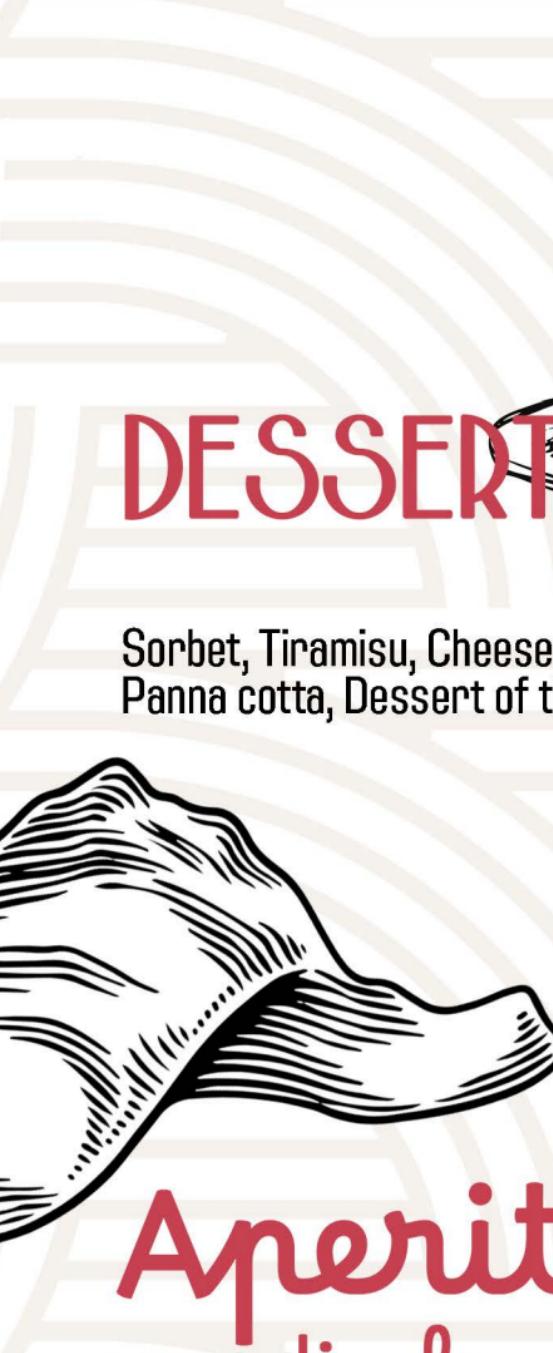
Blanched shrimp, crispy bacon, new potato chips, BBQ teriyaki

Veggy 8,00€

Seasonal vegetable caponata, basil pesto and smoked stracciatella

ACCORDING TO DAILY AVAILABILITY 20,00€

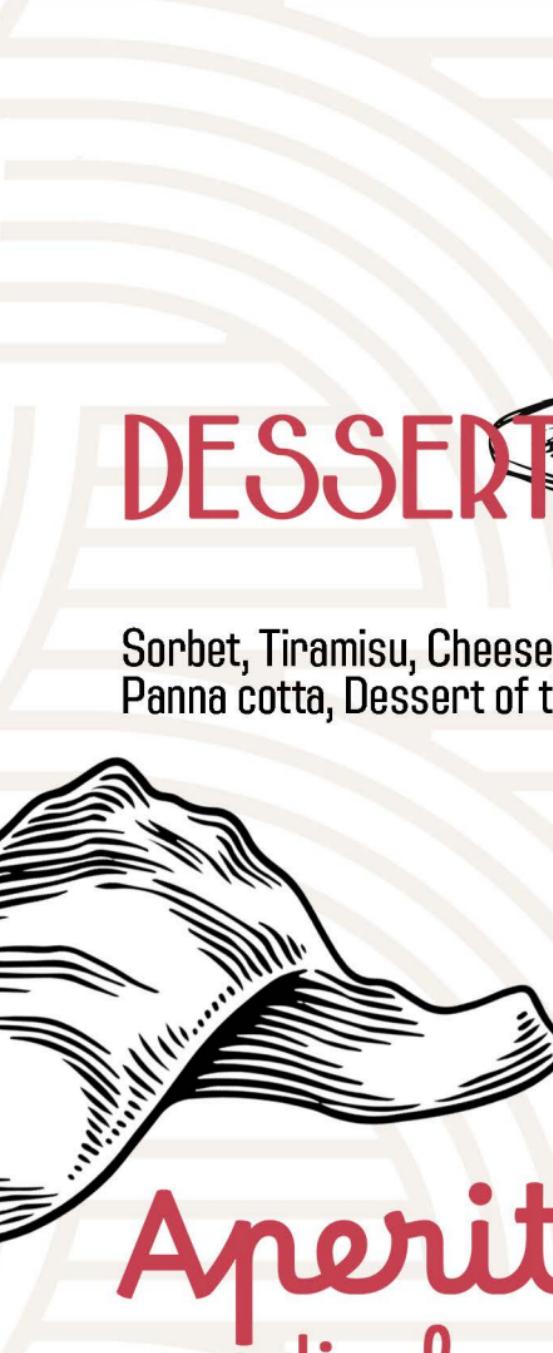
RAW SEA*

Tuna with caper flowers and lemon mayo 13,00€

Tagliolini with cuttlefish ink, red shrimp tartare* 13,00€

Spaghetti with sea urchin pulp* 17,00€

Strascinati with yellow datterino sauce and Andria burrata fondue 10,00€

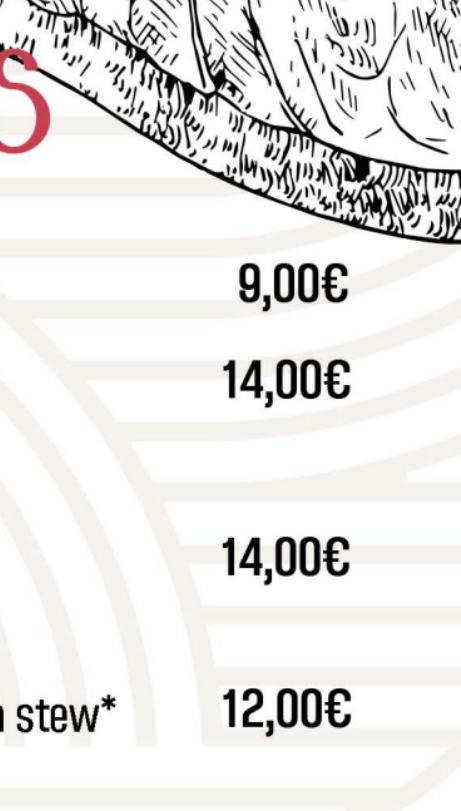
SECONDS 20,00€

Sautéed Mussels 9,00€

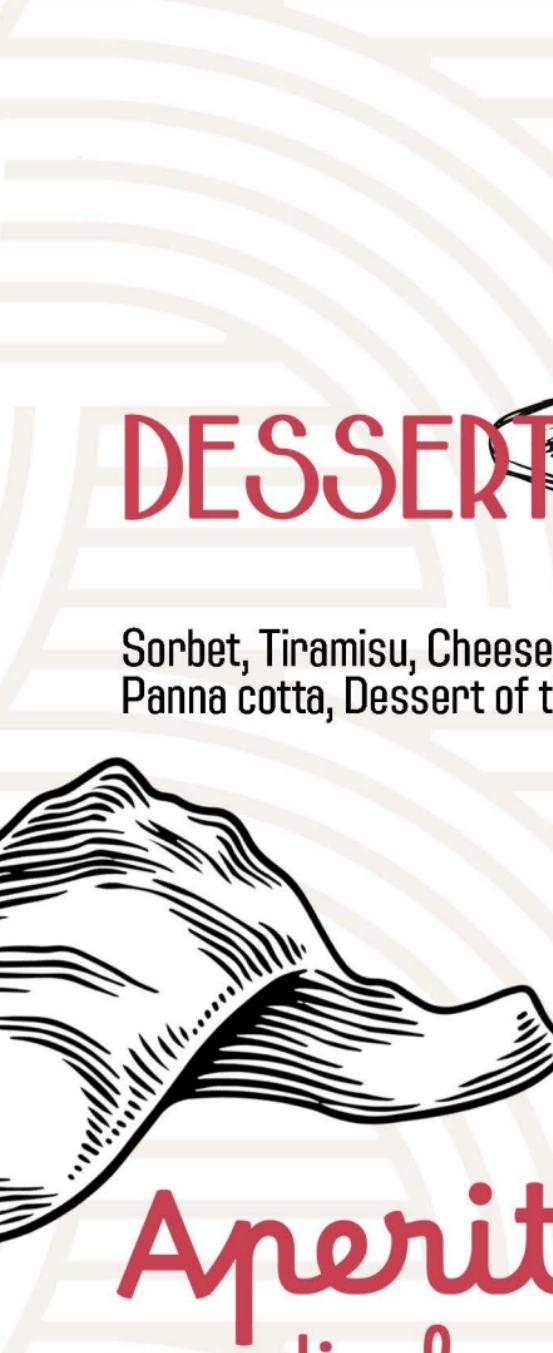
Red tuna tataki with burrata heart and honey mustard 14,00€

Grilled salmon steak with summer salad 14,00€

Octopus in Mediterranean stew* 12,00€

DESSERT 6,00€

Sorbet, Tiramisu, Cheesecake, Panna cotta, Dessert of the day

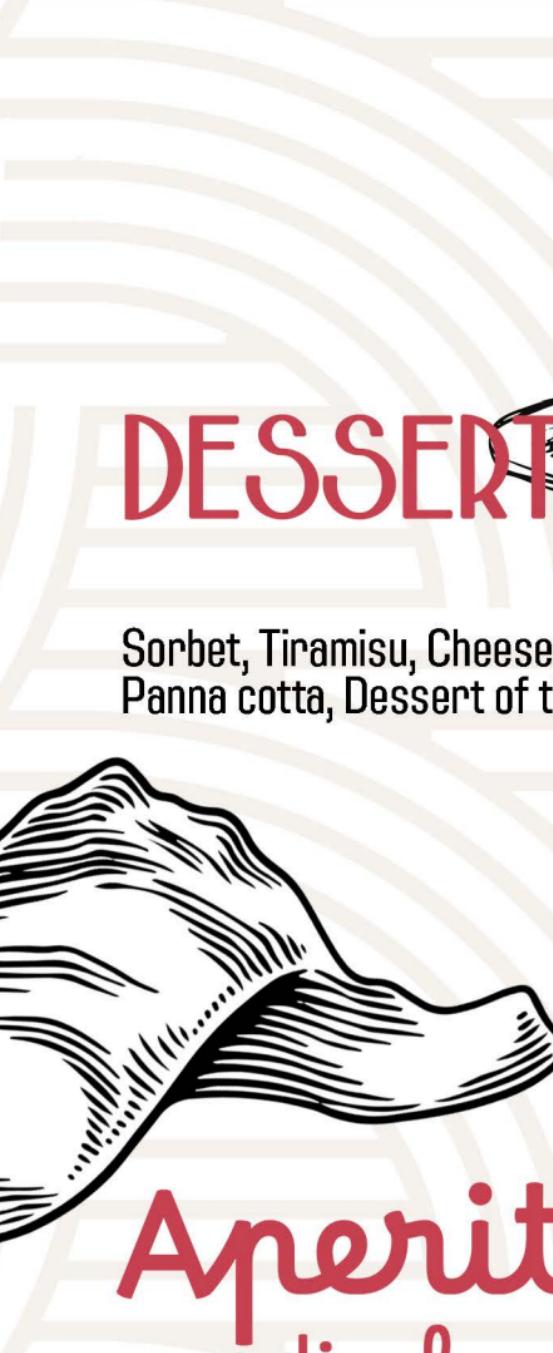
FILLETS OR TARTARE 13,00€

Tuna with caper flowers and lemon mayo

Marinated salmon, sweet and sour onion and basil sauce

Local white prawn, burrata mousse, crispy fennel and yuzu pearls

Fassona*, caciocavallo flakes, semi-dry tomato and truffle crumble

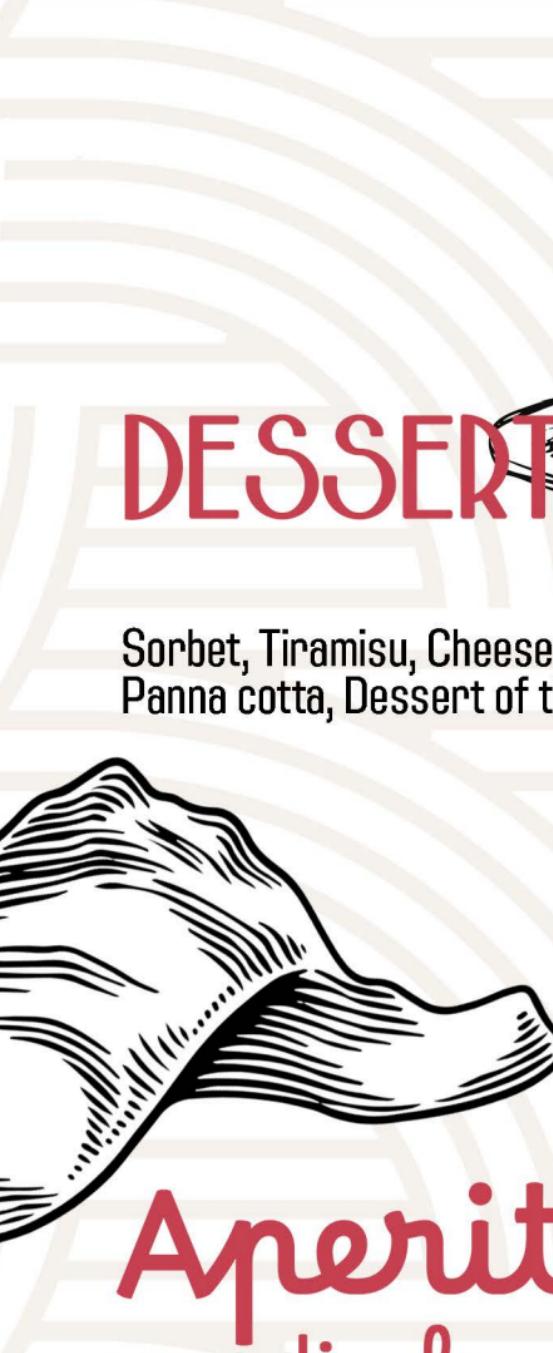
CHEF'S FIRST COURSES 13,00€

Tubetto rigato, mussels, confit cherry tomatoes, caciocavallo podolico fondue

Tagliolini with cuttlefish ink, red shrimp tartare* 13,00€

Spaghetti with sea urchin pulp* 17,00€

Strascinati with yellow datterino sauce and Andria burrata fondue 10,00€

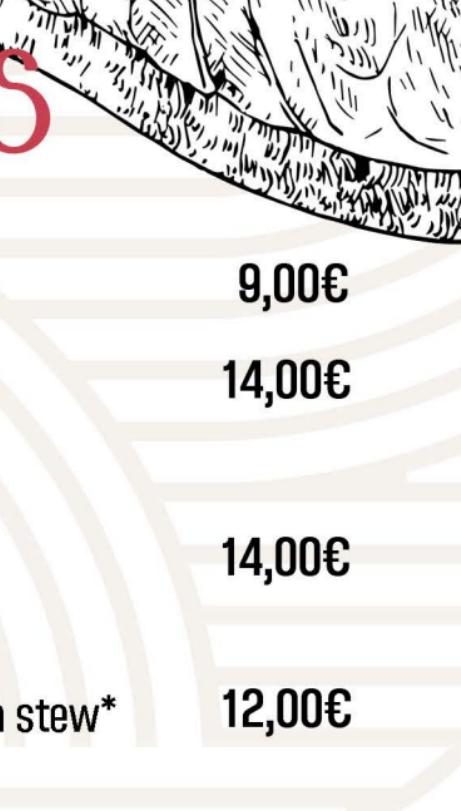
SECONDS 20,00€

Sautéed Mussels 9,00€

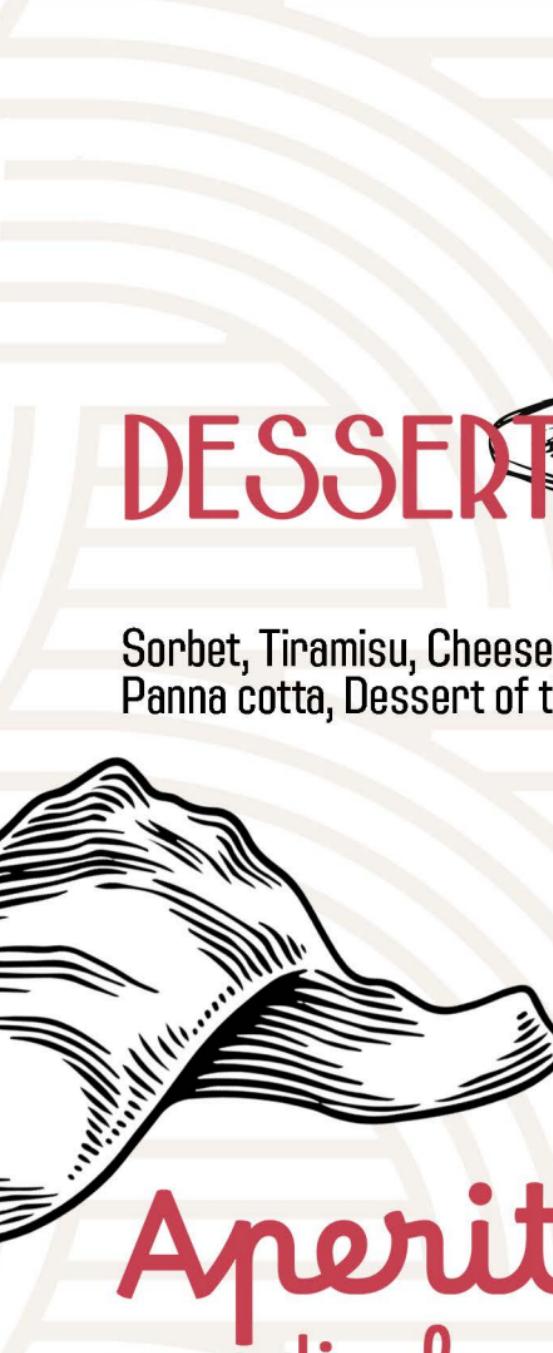
Red tuna tataki with burrata heart and honey mustard 14,00€

Grilled salmon steak with summer salad 14,00€

Octopus in Mediterranean stew* 12,00€

DESSERT 6,00€

Sorbet, Tiramisu, Cheesecake, Panna cotta, Dessert of the day

Aperitif 11,00€

mordi la Puglia 8,00€

Sea 11,00€

Land 8,00€

*The products marked are to be considered frozen and/or deep-frozen.

TABLE SERVICE €1,50

MAIN MENU

In accordance with EU regulation 1169/2011, we would like to point out that our dishes may contain traces of cereals containing gluten, crustaceans, fish, eggs, peanuts, soy, milk and lactose, nuts, celery, mustard, sesame seeds, lupins, molluscs and derived products. For any information on substances and allergens, you can consult the specific documentation that will be provided, upon request, by the staff on duty. Fish products arrive at our point of sale in the cold chain at -20°C or -4°C. Carpaccios or tartare to be consumed raw, have been sanitized in compliance with Reg. (EC) 853/04 annex III section VII, chap. 3, letter D, point 1 and subsequent amendments and additions. Our artisanally produced bread arrives at our point of sale in the cold chain at -20°C. We finish cooking at the time of preparation, for a sandwich with maximum fragrance.

DRINK LIST



Bloody niña Cachaça, tomato juice (seasoned with salt, pepper, olive oil, sugar, oregano), lime juice, tabasco	10,00 €
Abbiocco Bourbon whiskey, Angostura, Agave syrup, lime juice, Ginger-ale	10,00 €
Lady tulipetta Tequila blanco Espolòn, vanilla bitters, lime juice, sugar syrup and red wine.	10,00 €
La moretta Gin, elderflower liqueur, blackberry jam, lemon juice, strawberry puree.	10,00 €
Caramela Caramel rum, triple sec, lime, mint leaves, granulated sugar, soda top.	10,00 €
Lolilto Gin, lime juice, basil leaves, sugar syrup, prosecco and tonic top.	10,00 €
Nena Tequila reposado, frangelico, ginger alcoholic infusion.	10,00 €

VODKA

Belvedere	10,00 €
Grey Goose	10,00 €
Absolute	10,00 €



SOFT DRINK

	0.5l	1.5l
Natural / mineral water	1,50 €	2,50 €
Coca Cola Zero	3,00 €	
Fanta	3,00 €	
Sprite	3,00 €	
Tea Peach Lemon	3,00 €	
Juice Ace Pear Peach	3,00 €	
Cedrata	3,50 €	
Cocktail San Pellegrino	3,50 €	
Crodino - Non-alcoholic White	3,50 €	
Ginger Beer	3,50 €	
Tonic Water Lemon	3,50 €	
Lemon Soda	3,50 €	
RedBull	3,50 €	
Spritz Aperol Campari	6,00 €	



DRAFT BEERS

	4,00€ 0,30cl	5,00€ 0,30cl
	5,00€ 0,50cl	6,00€ 0,50l

	5,00€ 0,30cl	6,00€ 0,30cl
	6,00€ 0,50l	7,00€ 0,50l

BOTTLED BEERS

	4,00 €
	3,50 €
	4,00 €
	5,00 €

	6,00 €
	8,00 €

WHISKY

	6,00 €
	8,00 €

	10,00 €
	12,00 €

	14,00 €
	16,00 €

	18,00 €
	20,00 €

	22,00 €
	24,00 €

	26,00 €
	28,00 €

	30,00 €
	32,00 €

	34,00 €
	36,00 €

	38,00 €
	40,00 €

	42,00 €
	44,00 €

	46,00 €
	48,00 €

	50,00 €
	52,00 €

	54,00 €
	56,00 €

	58,00 €
	60,00 €

	62,00 €
	64,00 €

	66,00 €
	68,00 €

	70,00 €
	72,00 €

	74,00 €
	76,00 €

	78,00 €
	80,00 €

</

Verdeca Bianco



Tormaresca Bianco Chardonnay, Puglia IGT - Vol 12,5%	Bottle 20,00 € Chalice 5,00 €
Murgia Rosa Rosato Bombino nero, Malvasia - Vol 12%	Bottle 18,00 € Chalice 4,50 €
Pungirosa Rosato Bombino nero, Rivera, DOCG - Vol 12%	Bottle 22,00 € Chalice 5,00 €
Terraria Rosso Negroamaro, Terre Carsiche 1939 - Vol 12,5%	Bottle 18,00 € Chalice 5,00 €

BUBBLES



Pelle doca cuvee Millesimato Extra Dry - Vol 11%	20,00 €
Champagne Moet Chandon Imperial Blu Champagne, Riviera Blu - Vol 12%	110,00 €

MAIN MANU