



MURAGLIA 29

MENU

Food & Drink

ITALIANO

ENGLISH



MURAGLIA 29

FOOD

DRINK

VINI E BOLLICINE

PERDITE DI TEMPO

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€



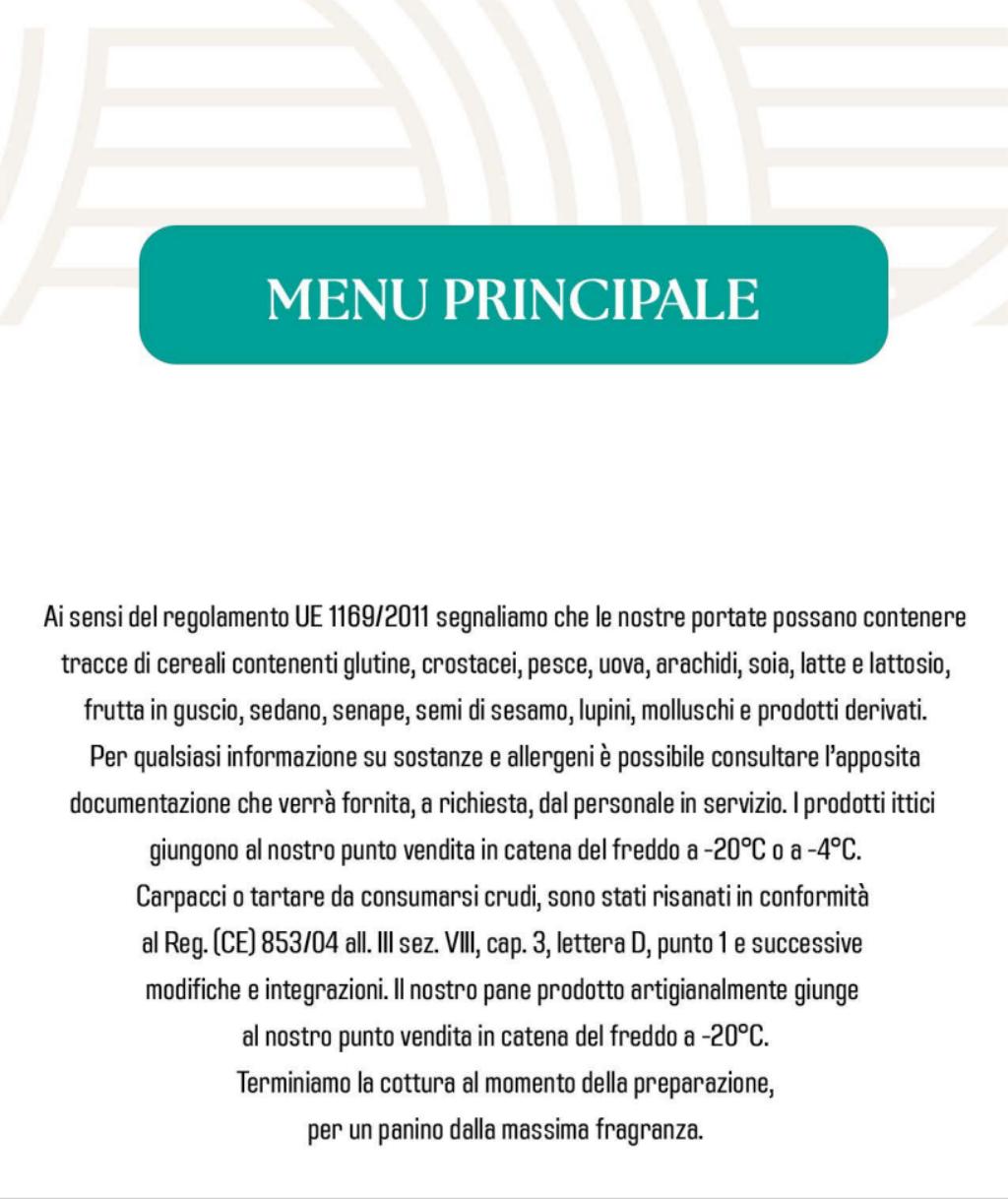
PENSATE O PANINI

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€



SFILETTATI O TARTARE

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€



PRIMI DELLO CHEF

Tubettone rigato, cozze, pomodorino confit, fonduta di caciocavallo podolico	13,00€
Tagliolino al nero di seppia, tartare di gambero rosso*	13,00€
Spaghettone alla polpa di riccio*	17,00€
Strascinato con salsa al datterino giallo e fonduta di burrata di Andria	10,00€
Sauté di cozze	9,00€

SECONDI

Sauté di cozze	9,00€
Tataki di tonno rosso con cuor di burrata e senape al miele	14,00€
Trancio di salmone alla piastra con insalatina estiva	14,00€
Moscardini in guazzetto alla mediterranea*	12,00€

DESSERT

Sorbetto, Tiramisu, Cheesecake, Panna cotta, Dolce del giorno	6,00€

Aperitivo mordi la Puglia

Frise di mare o di terra e specialità della casa	Mare 11,00€ Terra 8,00€

*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, 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 €



GIN

Tanqueray	7,00 €
Gin Premium Hendrick's, Gin Mare, Tanqueray Ten, Monkey 47, No. 3, Malfy limone/polpelmo rosa, Elephant, Nordes, Saigon Baigur, Sabatini, Muma	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 €	



BIRRE ALLA SPINA

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

6,00 €	8,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

Ichnusa non filtrata	4,00 €
Stella Artois	3,50 €
Corona	4,00 €
Leffe Rouge	5,00 €

DIGESTIVI

Montenegro	3,00 €
Limoncello	3,00 €
Jefferson	5,00 €

WHISKY

Jameson	6,00 €
Wild Turkey 101	8,00 €

SERVIZIO AL TAVOLO 1,50€

MENU PRINCIPALE	1,50 €

CAFFÈ	1,50 €

CAFFÈ CON LIMONE	1,50 €

CAFFÈ CON LIMONE CON GELATO	1,50 €

CAFFÈ CON CACAO	1,50 €

CAFFÈ CON CACAO CON GELATO	1,50 €

CAFFÈ CON CACAO CON CACAO	1,50 €

CAFFÈ CON CACAO CON CACAO CON GELATO	1,50 €

CAFFÈ CON CACAO CON CACAO CON CACAO	1,50 €

CAFFÈ CON CACAO CON CACAO CON CACAO CON GELATO	1,50 €

CAFFÈ CON CACAO CON CACAO CON CACAO CON CACAO	1,50 €

CAFFÈ CON CACAO CON CACAO CON CACAO CON CACAO CON GELATO	1,50 €

CAFFÈ CON CACAO CON CACAO CON CACAO CON CACAO CON CACAO	1,50 €

CAFFÈ CON CACAO CON CACAO CON CACAO CON CACAO CON CACAO CON GELATO	1,50 €

CAFFÈ CON CACAO CON CACAO CON CACAO CON CACAO CON CACAO CON CACAO	1,50 €

CAFFÈ CON CACAO CON CACAO CON CACAO CON CACAO CON CACAO CON CACAO CON GELATO	1,50 €

CAFFÈ CON CACAO	1,50 €

CAFFÈ CON CACAO CON GELATO	1,50 €

CAFFÈ CON CACAO	1,50 €

</

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€

RAW SEA*

Tuna tartare, fior di latte, copper tomato and basil sauce 11,00€

Norvegese Marinated salmon tartare, crispy courgette, rocket and lime mayo 11,00€

Crostaceo* Blanched shrimp, crispy bacon, new potato chips, BBQ teriyaki 12,00€

Veggy Seasonal vegetable caponata, basil pesto and smoked stracciatella 8,00€

FILLETS OR TARTARE

Tuna with caper flowers and lemon mayo 13,00€

Marinated salmon, sweet and sour onion and basil sauce 11,00€

Local white prawn, burrata mousse, crispy fennel and yuzu pearls 10,00€

Fassona*, caciocavallo flakes, semi-dry tomato and truffle crumble 12,00€

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

Sorbet, Tiramisu, Cheesecake, Panna cotta, Dessert of the day 6,00€

*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 €
Lolito 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

BOTTLED BEERS

Ichnusa non filtrata	4,00 €
Stella Artois	3,50 €
Corona	4,00 €
Leffe Rouge	5,00 €

DIGESTIVES

Montenegro	3,00 €
Limoncello	3,00 €
Jefferson	5,00 €

WHISKY

Jameson	6,00 €
Wild Turkey 101	8,00 €

TABLE SERVICE €1.50

MAIN MENU

Verdeca Bianco



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

BUBBLES



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

MAIN MENU