



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€



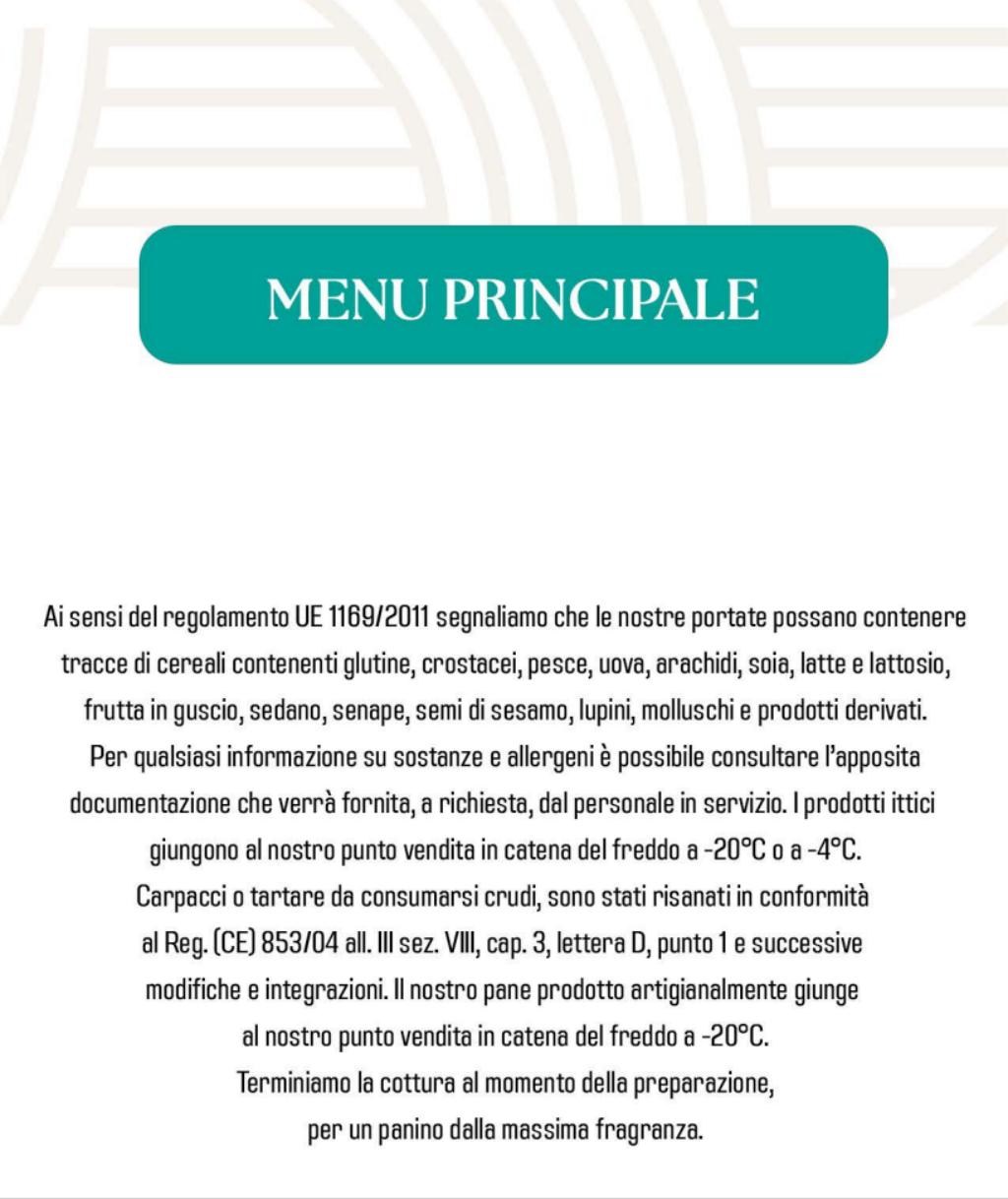
## PENSATE O PANINI

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€
Frittura di pescato dal giorno (secondo disp.)	13,00€
Baccalà in tempura con confettura di pomodoro ramato*	10,00€
Frittura dell'Adriatico* (calamari e gamberi)	10,00€
Fish & Chips*	9,00€



## SEC. DISP. GIORNALIERA

## MARE CRUDO

20,00€
--------



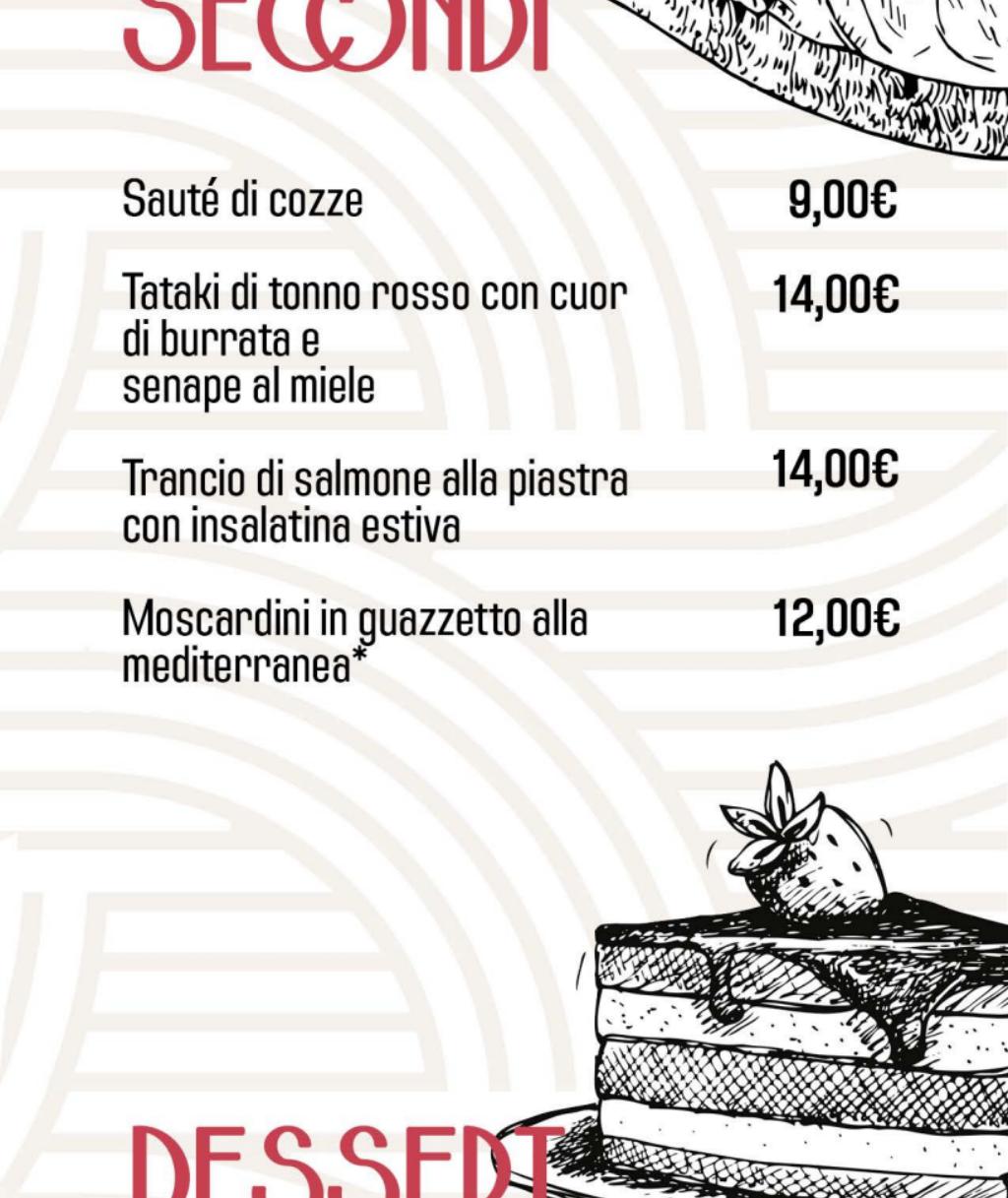
## FRITTURINE

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€



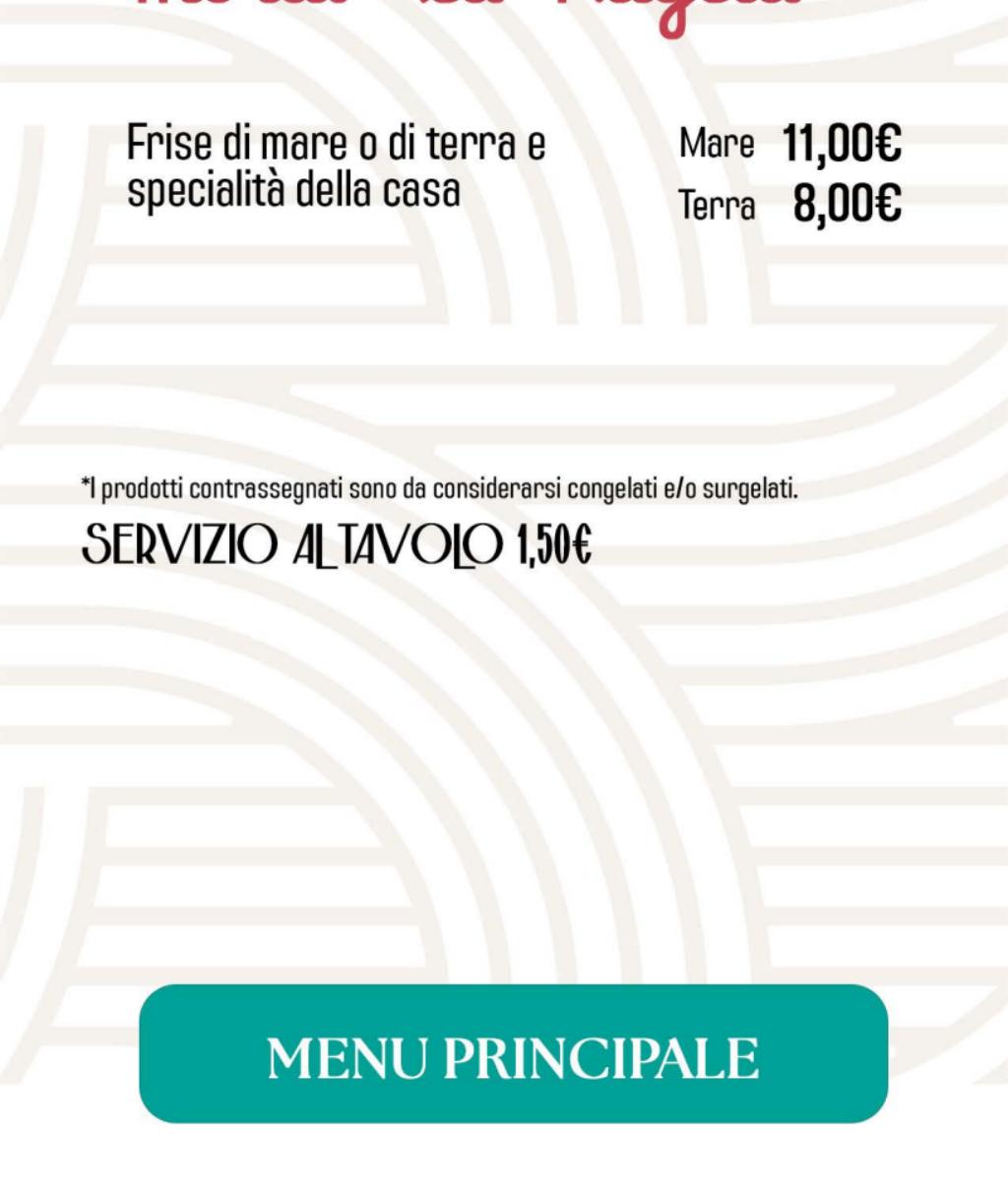
## DESSERT

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.

# 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

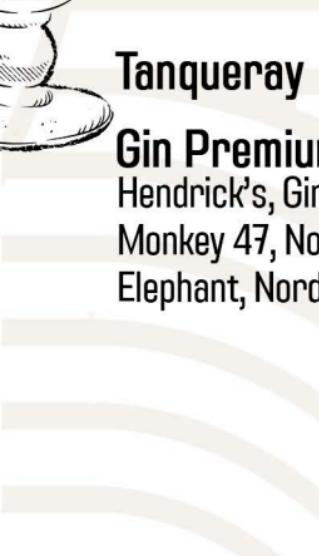
5,00€  
0,50cl

6,00€  
0,50l

## BIRRE IN BOTTIGLIA



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



SERVIZIO AL TAVOLO 1,50€

MENU PRINCIPALE

# 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€



## PINSE OR BREAD

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 RAW SEA\*



## RAW SEA\*

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€

## FIETTS 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€

## SECONDS



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€

## Aperitif mordi la Puglia



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,

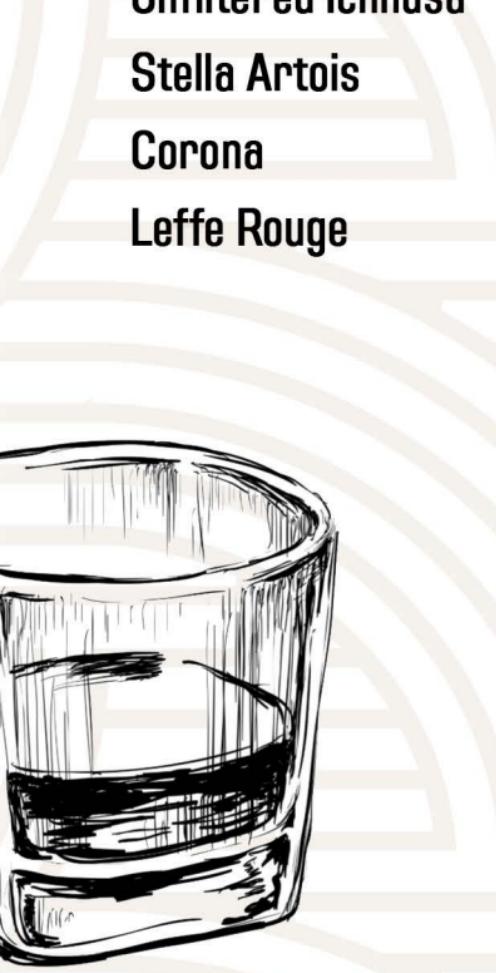
have been sanitized in compliance with Reg. (EC) 853/04 annex III section VII, chap. 3,

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.

# 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

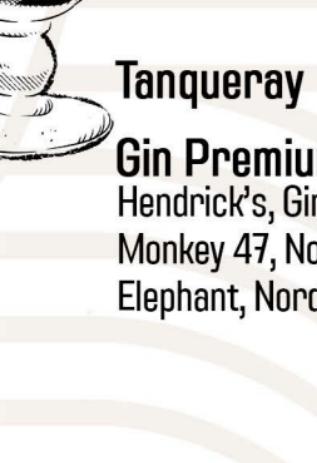
5,00€  
0,50cl

6,00€  
0,50l



# BOTTLED BEERS

Unfiltered Ichnusa	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 €



# 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 €



# TABLE SERVICE €1.50

MAIN MENU

**Verdeca Bianco**



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

# BUBBLES



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

MAIN MANU