



# OFFICINE DEGLI APULI

*Cucina e prodotti di Puglia*

*La terra di Puglia è espressione di buona cucina: la pasta fatta in casa, le carni, i formaggi, il pesce pescato tra i due mari che la bagnano, le verdure, i legumi, il pane cotto nel forno a legna di olivo ed il buon vino svelano, più che uno stile, un gusto di vivere dove la dieta mediterranea la fa da padrona.*



# *Piatti di entrata degli Apuli*

---

## **Apuli terra freddo e caldo**

€14,00

*Capocollo di Martina Franca (presidio slow food), soppressata dolce, salsiccia al finocchietto, pecorino canestrato DOP, caciocavallo Silano DOP, nodino di Martina Franca, pomodori secchi e lampascioni, scamorzina in pancetta, purea di fave e cicoria e parmigiana di melanzane*

## **Tagliere di Puglia**

€22,00

*Prosciutto crudo di Faeto, capocollo di Martina Franca (presidio slow food), soppressata dolce, salsiccia al finocchietto, pecorino canestrato DOP, caciocavallo Silano DOP, caciocavallo affinato in grotta*

## **Friselle al pomodoro con nodini di Martina Franca**

€ 8,00

## **Burrata di Andria su letto di cicoria scottata**

€10,00

## **Polpettine di melanzane con provolone e mentuccia**

€ 9,00

# Primi degli Apuli

---

<b>Orecchiette con sugo di pomodoro fresco e basilico</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Con orecchiette fatte a mano</b> <i>(Secondo disponibilità)</i>	<b>€ 11,00</b>
<b>Orecchiette con cime di rapa</b>	<b>€ 11,00</b>
<b>Con orecchiette fatte a mano</b> <i>(Secondo disponibilità)</i>	<b>€ 13,00</b>
<b>Strascinate con polpette al sugo</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Panciotti di melanzane e ricotta di pecora fatti a mano con sugo di pomodoro fresco</b>	<b>€ 13,00</b>
<b>Spaghetti alla chitarra con prosciutto crudo di Faeto e scorza di cedro</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Spaghetti neri con vongole veraci, pesce spada e fiori di zucca</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Paccheri al ragù di ricciola</b> <i>(Secondo disponibilità)</i>	<b>€ 14,00</b>
<b>Orecchiette di grano arso fatte a mano con mazzancolle, pomodoro fresco e granella di pistacchio</b> <i>(Secondo disponibilità)</i>	<b>€ 14,00</b>

# Secondi degli Apuli

---

Polpette degli Apuli con sugo di pomodoro fresco, basilico e scaglie di pecorino dolce	€ 11,00
Straccetti di filetto su verdure saltate	€ 16,00
Tagliata di manzo all'olio profumato e rosmarino con contorno	€ 18,00
Filetto di manzo al primitivo e pepe rosa con contorno	€ 22,00
Parmigiana di zucchine	€ 11,00
Tortino di melanzane su fondente di pomodoro e cacioricotta	€ 11,00
Bombette di vitello alla griglia ripiene di capocollo di Martina Franca e caciocavallo	€ 15,00
Polpo alla griglia su purea di fave e cicoria	€ 16,00
Baccalà in umido con cime di rapa, pomodorini, capperi e olive	€ 14,00

## Contorni

---

Fave e cicoria	€ 9,00
Patate al rosmarino	€ 4,00
Verdure saltate con olio, aglio e peperoncino	€ 5,00
Fave novelle stufate	€ 4,00
Zucchine alla poverella	€ 5,00

# Pizze Classiche

---

<b>Piada</b>	€ 2,50
<b>Margherita</b> <i>Pomodoro, mozzarella e basilico</i>	€ 6,00
<b>Bufala</b> <i>Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico</i>	€ 9,00
<b>4 Stagioni</b> <i>Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini, olive, prosciutto cotto e cicoria</i>	€ 10,00
<b>Capricciosa</b> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive</i>	€ 10,00
<b>Diavola</b> <i>Pomodoro, mozzarella e salame piccante</i>	€ 8,00
<b>Caprese</b> <i>Mozzarella, pomodorini, origano e basilico</i>	€ 8,00
<b>U.S.A.</b> <i>Pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte</i>	€ 9,00
<b>Napoli</b> <i>Pomodoro, mozzarella e acciughe</i>	€ 8,00
<b>Fumè</b> <i>Mozzarella, scamorza affumicata e speck</i>	€ 10,00
<b>Vegetariana</b> <i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, radicchio, cicoria e patate</i>	€ 9,00
<b>4 Formaggi</b> <i>Mozzarella, scamorza affumicata, gorgonzola e parmigiano</i>	€ 9,00

# Pizze Speciali

---

<b>Murgese</b> <i>Pomodoro, mozzarella, cicoria e ricotta</i>	€ 9,00
<b>Odorosa</b> <i>Mozzarella, pomodorini e basilico, tutto in cottura</i>	€ 9,00
<b>Bari vecchia</b> <i>Pomodoro, mozzarella, cime di rapa e salsiccia</i>	€ 10,00
<b>Ricostituente</b> <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia, pancetta e rucola</i>	€ 10,00
<b>Calzone</b> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi</i>	€ 9,00
<b>Faetana</b> <i>Pomodoro, mozzarella, stracciatella e prosciutto crudo di Faeto</i>	€ 11,00
<b>Norma</b> <i>Mozzarella, melanzane, pomodorini, ricotta e basilico</i>	€ 10,00
<b>Martinese</b> <i>Pomodoro, mozzarella, stracciatella e capocollo di Martina Franca (presidio slow food)</i>	€ 11,00
<b>Briosa</b> <i>Schiacciata condita all'uscita con mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Faeto e rucola</i>	€ 11,00
<b>Gagliarda</b> <i>Pomodoro, mozzarella e 'nduja</i>	€ 9,00
<b>Delizia</b> <i>Bufala e cime di rapa</i>	€ 10,00

# Pizze Speciali

---

<b>Victor</b> <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola e olive</i>	€10,00
<b>Carpino</b> <i>Purea di fave di Carpino (presidio slow food), cicoria, bufala, pangrattato e olive nere</i>	€10,00
<b>Gallipolina</b> <i>Pomodoro, molluschi, gamberi e prezzemolo</i>	€11,00
<b>Saporosa</b> <i>Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi porcini, bresaola e scaglie di parmigiano</i>	€12,00
<b>Tirolese</b> <i>Pomodoro, mozzarella, speck, funghi e scaglie di parmigiano</i>	€11,00
<i>Impasto con farina di Kamut 100% biologico</i>	€ 1,00

## Aggiunte su Pizza


---

<b>Bufala</b>	€ 3,00	<b>Carciofi</b>	€ 3,00
<b>Pomodorini</b>	€ 2,00	<b>Gamberi</b>	€ 3,00
<b>Crudo, bresaola, speck</b>	€ 3,00	<b>Molluschi</b>	€ 3,00
<b>Funghi porcini</b>	€ 3,00	<b>Cime di rapa</b>	€ 2,00
<b>Capocollo di Martina Franca</b>	€ 3,00	<b>'Nduja</b>	€ 2,00
<b>Scaglie Parmigiano Reggiano</b>	€ 2,00	<b>Tonno</b>	€ 2,00
<b>Stracciatella</b>	€ 3,00	<b>Altri ingredienti</b>	€ 1,50



# Dolci e Frutta

---



<b>Tenerina al cioccolato con gelato al mascarpone, pinoli tostati e salsa gianduia</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Semifreddo al pistacchio</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Tortino al cioccolato con cuore caldo e gelato di crema</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Cheesecake</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Tortino caldo al pistacchio</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Millefoglie alla frutta con crema chantilly</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Gelato di crema con vin cotto e mandorle</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Ricotta fresca delle Murge con fioroni caramellati</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Cannolo di ricotta scomposto</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Semifreddo alle mandorle</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Ananas</b>	<b>€ 5,00</b>

# Bevande

---

<b>Acqua</b>	€ 3,00
<b>Pepsi alla spina</b>	
piccola	€ 3,00
media	€ 4,00
<b>Bibite in bottiglia</b>	€ 4,00
<i>(Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Chinò)</i>	
<b>Vino della casa</b>	
<i>(Leverano Doc Rosso o Bianco, Pignoletto frizzante)</i>	
1/4 di litro	€ 4,00
1/2 litro	€ 7,00
1 litro	€ 12,00
<b>Rosoli</b>	€ 4,00
<b>Caffè</b>	€ 1,50
<b>Orzo grande</b>	€ 2,00

**Coperto € 3,00**

*Si prega di chiedere il conto al tavolo*

*Alcuni prodotti occasionalmente o stagionalmente possono essere surgelati.  
In caso di allergie o intolleranze alimentari, siete pregati di comunicarlo prima dell'ordinazione.  
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione. VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*

# Birre alla Spina

<b>Moretti Baffo D'Oro</b>	20 cl	€ 3,50
<i>Lager 4,8% vol.</i>	40 cl	€ 5,00
<b>Ichnusa Non Filtrata</b>	20 cl	€ 3,50
<i>Lager 5,0% vol.</i>	40 cl	€ 5,00

# Birre in Bottiglia

<b>Ichnusa</b>	33 cl	€ 4,50
<i>Lager 4,7% vol.</i>		
<b>Messina Cristalli Di Sale</b>	33 cl	€ 5,00
<i>Lager 5,0% vol.</i>		
<b>Paulaner Weissbier</b>	50 cl	€ 5,00
<i>Weiss 5,5% vol.</i>		
<b>Augustiner Edelstoff</b>	50 cl	€ 6,00
<i>Lager 5,6% vol.</i>		
<b>Moretti Filtrata A Freddo</b>	30 cl	€ 4,50
<i>Lager 4,3% vol.</i>		
<b>Moretti La Rossa</b>	33 cl	€ 5,00
<i>Doppio malto a bassa fermentazione 7,2% vol.</i>		
<b>Moretti La Bianca</b>	33 cl	€ 4,50
<i>Weiss 5,0% vol.</i>		
<b>Moretti Zero</b>	33 cl	€ 4,00
<i>Lager analcolica 0,05% vol.</i>		
<b>Eucharius Pils</b>	50 cl	€ 6,00
<i>Pilsner 4,9% vol.</i>		
<b>Veldensteiner Pils</b>	50 cl	€ 6,00
<i>Pilsner 4,9% vol.</i>		
<b>Moretti Grand Cru</b>	75 cl	€ 14,00
<i>Belgian ale 6,8% vol.</i>		