



APERITIVI & ANTIPASTI

STARTERS & APPETIZERS

Discover the flavors of Puglia with our fresh, local ingredients

MIX DI BRUSCHETTE TRADIZIONALI (6PZ)

Mix of Traditional Bruschette (6pz)

€ 6

BURRATINA

Burratina Cheese

€ 5

INSALATA CAPRESE

Caprese Salad

€ 8

FRISELLONE DA GIANPIÉ - PIATTO SIGNATURE

Frisellone da Gianpiè - signature dish

€ 10

INSALATA DI POLPO ⁽⁴⁾

Octopus ⁽⁴⁾ Salad

€ 15

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI ⁽⁷⁾ Selezione di Salumi e Formaggi perfetto
per condividere

Mixed Apulian Platter ⁽⁷⁾ A selection of Cold Cuts & Cheeses perfect for sharing

€ 18



INSALATE / SALAD

Fresche, Leggere e Perfette da Condividere o come Piatto Principale
Fresh, Light and Perfect for Sharing or as a Main Course, all include local Green Leaves

INSALATA CON CARCIOFI, Pomodoro Fresco, Rucola e Pomodori Secchi
ARTICHOKES SALAD, Fresh Tomato, Arugula and Dried Tomato

€ 7

INSALATA CON TACCHINO ⁽⁷⁾, Fesa di Tacchino, Mozzarella, Pomodoro Fresco e Carote
TURKEY SALAD, Turkey ⁽⁷⁾ Breast, Mozzarella Cheese, Fresh tomato and Carrots

€ 7

INSALATA CON TONNO, Tonno ⁽⁴⁾ Sott'olio, Parmigiano, Pomodoro Fresco e Olive
TUNA SALAD, Canned Tuna in Olive Oil, Parmesan Cheese, Fresh Tomato and Olives

€ 7

INSALATA CON STRACCIATELLA con Funghi Sott'olio e Pomodoro Fresco (opzione con Fior di Latte)
STRACCIATELLA SALAD, Pickled Mushrooms and Fresh Tomato (option with Fior di Latte)

€ 7

INSALATA VEGETARIANA, Peperoni, Cipolle, Carote, Pomodoro Fresco e Mozzarella
VEGGIE SALAD, Red Peppers, Onion, Carrots, Fresh Tomato and Mozzarella Cheese

€ 7

INSALATA CON SALMONE AFFUMICATO ⁽⁴⁾ Pomodoro Fresco, Carote e
Vinaigrette al Limone

SMOKED SALMON SALAD, fresh Tomato, Carrots and Lemon Vinaigrette

€ 8

PIATTI CALDI / HOT DISHES

Per chi cerca qualcosa di caldo e confortante, scopri la nostra selezione di Classici
For Those looking for something warm and comforting, discover our selection of Classics

SALSICCIA CON PEPERONI
SAUSAGE WITH PEPPERS

€ 7

BOMBETTE ALLA PIZZAIOLA
Involtini di Carne ripieni cotti in Sugo di Pomodoro e Aromi
BOMBETTE ALLA PIZZAIOLA, Stuffed Meat Roll cooked in Tomato
Sauce and Herbs

€ 7

PARMIGIANA DI MELANZANE
EGGPLANTS PARMIGIANA

€ 7

FAVE E CICORIE Purea di Fave con Cicoria Selvatica Saltata
FAVE & CICORIE, Fava Bean Pureé with Sauteed Wild Chicory

€ 8

PATATE AL FORNO
OVEN-ROASTED POTATOES

€ 5

**PER I NOSTRI PRIMI PIATTI CONSULTARE IL NOSTRO STAFF
FOR PASTA DISHES AND OTHER FIRST COURSES, PLEASE ASK OUR STAFF**



BAGUETTERIA SIGNATURE



Le nostre baguette da 28 cm, croccanti e ricche di sapore
Our Signature 28 cm Baguettes, Crunchy and Packed with Flavor



NAZIONALI / NATIONAL



Classici ingredienti italiani tipici di tutta la penisola
Classic Italian ingredients found throughout the Country

1. **SPECK E STRACCIATELLA** ⁽⁷⁾ Crema di Peperoni e Pomodoro Secco
SPECK AND STRACCIATELLA CHEESE ⁽⁷⁾ Red Pepper Spread and Dried Tomato € 7
2. **PORCHETTA E FIOR DI LATTE** ⁽⁷⁾ Melanzane e Pomodoro Fresco
PORCHETTA & FIOR DI LATTE ⁽⁷⁾ Eggplants and Fresh Tomato € 7
3. **BRESAOLA E STRACCHINO** ⁽⁷⁾ con Zucchine Grigliate
BRESAOLA & STRACCHINO ⁽⁷⁾ Cheese with Grilled Zucchini € 7
4. **SALAME FELINO E STRACCHINO** ⁽⁷⁾ con Funghi Sott'olio e Rucola
FELINO SALAMI & STRACCHINO CHEESE ⁽⁷⁾ Pickled Mushrooms and Arugula € 7
5. **BRESAOLA E PARMIGIANO** ⁽⁷⁾ con Rucola e Vinaigrette al Limone
BRESAOLA & PARMESAN ⁽⁷⁾ CHEESE with Arugula and Lemon Vinaigrette € 7
6. **PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA** ⁽⁷⁾ Pomodoro Fresco e Insalata
HAM & MOZZARELLA ⁽⁷⁾ with Fresh Tomato and Salad € 7
7. **MORTADELLA E PROVOLONE** ⁽⁷⁾
MORTADELLA & PROVOLONE CHEESE ⁽⁷⁾ € 6
8. **FESA DI TACCHINO E PARMIGIANO** ⁽⁷⁾ con Rucola e Vinaigrette al Limone
TURKEY BREAST & PARMESAN CHEESE ⁽⁷⁾ with Arugula and Lemon Vinaigrette € 6





Lorem ipsum

BAGUETTERIA SIGNATURE



Le nostre baguette da 28 cm, croccanti e ricche di sapore
Our Signature 28 cm Baguettes, Crunchy and Packed with Flavora



PUGLIESE / APULIAN



Con i Migliori Ingredienti Locali
Featuring the Best of Local Ingredients

- | | |
|--|-----|
| 9. SALAME VENTRICINA E CACIOCAVALLO ⁽⁷⁾ Crema di Peperoni e Insalata VENTRICINA SALAMI & CACIOCAVALLO CHEESE, ⁽⁷⁾ Red Pepper Spread and Salad | € 7 |
| 10. CAPOCOLLO E STRACCIATELLA ⁽⁷⁾ Pomodoro Secco e Paté di Olive CAPOCOLLO & STRACCIATELLA CHEESE ⁽⁷⁾ , Dried Tomato & Olives Paté | € 7 |
| 11. PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA ⁽⁷⁾ Pomodoro Fresco e Insalata PROSCIUTTO CRUDO & MOZZARELLA ⁽⁷⁾ , Fresh Tomato and Salad | € 7 |
| 12. PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA ⁽⁷⁾ Pomodoro Fresco e Insalata PROSCIUTTO CRUDO & BURRATA ⁽⁷⁾ , Fresh Tomato and Salad | € 7 |
| 13. MORTADELLA E VERDURE GRIGLIATE ⁽⁷⁾ Burrata e Pomodoro Fresco MORTADELLA & GRILLED VEGGIES ⁽⁷⁾ , Burrata Cheese and Fresh tomato | € 7 |
| 14. PANCETTA E FORMAGGIO DI CAPRA ⁽⁷⁾ Cipolla Rossa e salsa Bomba BACON & GOAT CHEESE ⁽⁷⁾ , Red Onion And Bomb Sauce | € 7 |
| 15. BAGUETTE CON BRACIOLA ⁽⁷⁾ Involtino di Manzo ripieno di Aglio, Prezzemolo e Formaggio, cotto nel sugo di pomodoro BAGUETTE WITH BRACIOLA ⁽⁷⁾ Beef Roll stuffed with Garlic, Parsley and Cheese, cooked in tomato sauce | € 9 |
| 16. BAGUETTE CON PARMIGIANA DI MELANZANE ⁽⁷⁾ BAGUETTE WITH EGGPLANTS PARMIGIANA ⁽⁷⁾ | € 8 |

BAGUETTERIA SIGNATURE

Le nostre baguette da 28 cm, croccanti e ricche di sapore
Our Signature 28 cm Baguettes, Crunchy and Packed with Flavora

MARE/SEAFOOD

17. BAGUETTE CON POLPO⁽²⁾, Stracciatella, Pomodoro Fresco e Pesto
OCTOPUS⁽²⁾ BAGUETTE with Stracciatella Cheese, Fresh Tomato and Pesto Sauce € 10
18. BAGUETTE CON SALMONE AFFUMICATO⁽⁴⁾, Stracciatella, Zucchine Grigliate e Insalata
SMOKED SALMON⁽⁴⁾ BAGUETTE, Stracciatella Cheese, Grilled Zucchini and Salad € 9
19. BAGUETTE CON GAMBERETTI⁽²⁾, Parmigiano⁽⁷⁾ e Insalata
PRAWNS⁽²⁾ BAGUETTES with Parmesan⁽⁷⁾ Cheese and Salad € 8
20. SALMONE⁽⁴⁾ & GLASSA DI BALSAMICO, Salmone Affumicato, Parmigiano⁽⁷⁾ e Rucola
SALMON⁽⁴⁾ & BALSAMIC GLACE, Smoked Salmon, Parmesan Cheese⁽⁷⁾ and Arugula € 9
21. BAGUETTE CON TONNO⁽⁴⁾, Tonno Sott'olio, Pomodoro, Insalata, Capperi e Maionese⁽³⁾
TUNA⁽⁴⁾ BAGUETTE, Canned Tuna in Olive oil, Tomato, Salad, Capers & Mayo⁽³⁾ € 7



COCKTAIL ALCOLICI

SPRITZ

€ 6,00

(Aperol, prosecco e soda)

CAMPARI SPRITZ

€ 6,00

(Bitter campari, prosecco e soda.)

LIMONCELLO SPRITZ

€ 6,00

(Limoncello, prosecco, soda)

HUGO

€ 7,00

(Sciropo di sambuco, prosecco, soda)

NEGRONI

€ 6,00

(Gin, vermouth, campari)

NEGRONI SBAGLIATO

€ 6,00

(Campari, vermouth e prosecco)

AMERICANO

€ 6,00

(Campari, vermouth e Soda)

GINTONIC

€ 7,00

(Gin e acqua tonica)

ANALCOLICO

MOJITO LIMONE

€ 4,00

(lime, menta e soda)

HOME DESSERT by



MARTINUCCI

Maestri Pasticceri dal 1950

€ 5,00

ELENCO ALLERGENI

In conformità al D. Lgs. 114/2006 "allergeni" (Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari), successivamente integrato e modificato dal D. Lgs. 178/07 (Disposizioni correttive ed integrative al decreto legislativo 8 Febbraio 2006, n. 114, recante attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE, in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, nonché attuazione della direttiva 2006/142/CE)

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE

E RELATIVI PRODOTTI;

2. CROSTACEI E RELATIVI PRODOTTI;

3. UOVA E RELATIVI PRODOTTI;

4. PESCE E RELATIVI PRODOTTI;

5. ARACHIDI E RELATIVI PRODOTTI;

6. SEMI DI SOIA E RELATIVI PRODOTTI;

7. LATTE E RELATIVI PRODOTTI

(INCLUSO IL LATTOSIO);

8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE MANDORLE,

NOCCIOLA, NOCI, ANACARDI, NOCE DI PECAN,

NOCE DEL BRASILE, NOCE DEL QUEENSLAND, E DERIVATI;

9. SEDANO E RELATIVI PRODOTTI;

10. SENAPE E RELATIVI PRODOTTI;

11. SEMI DI SESAMO E RELATIVI PRODOTTI;

12. DIOSSIDO DI ZOLFO E SOLFITI A CONCENTRAZIONI

MAGGIORI DI 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂;

13. LUPINO E RELATIVI PRODOTTI;

14. MOLLUSCHI E RELATIVI PRODOTTI;

Caro cliente per informazioni in merito ai piatti che potrebbero contenere uno o più allergeni chiedi al responsabile di sala.



LIST OF ALLERGENS

In accordance with Legislative Decree 114/2006 " allergens " (Implementation of Directives 2003/89/EC, 2004/77/EC and 2005/63/EC on indication of the ingredients contained in food products), subsequently supplemented and amended by Legislative Decree 178/07 (Provisions corrective and supplementary to the legislative decree 8 February 2006, n. 114, implementing directives 2003/89/EC, 2004/77/EC and 2005/63/EC, on the indication of the ingredients contained in food products, as well as implementation of the directive 2006/142/EC)

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN

AND RELATED PRODUCTS;

2. CRUSTACEANS AND RELATED PRODUCTS;

3. EGGS AND RELATED PRODUCTS;

4. FISH AND RELATED PRODUCTS;

5. PEANUTS AND RELATED PRODUCTS;

6. SOIA BEANS AND RELATED PRODUCTS;

7. MILK AND RELATED PRODUCTS

(INCLUDING LACTOSE);

8. NUTS, SO IT MEANS ALMONDS,

HAZELNUT, WALNUTS, CASHEWS, PECAN NUT,

BRAZIL WALNUT, QUEENSLAND WALNUT, AND DERIVATIVES;

9. CELERY AND RELATED PRODUCTS;

10. MUSTARD AND RELATED PRODUCTS;

11. SESAME SEEDS AND RELATED PRODUCTS;

12. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS

GREATER THAN 10 mg/kg or 10 mg/liter reported as SO₂;

13. LUPIN BEAN AND RELATED PRODUCTS;

14. CLAMS AND RELATED PRODUCTS;

Dear customer for information regarding the dishes they might contain one or more allergens ask the room manager.

*si precisa che il pane, la parmigiana, le braciole ed i gamberetti sono gli unici prodotti surgelati

OGNI BAGUETTE CONTIENE GLUTINE (1)

N.B.: Sono disponibili Formaggi e ricottina di capra, mozzarella e philadelphia senza lattosio

IL COSTO DEL COPERTO €1

PANE (BREAD) € 1

BEVANDE



Acqua 0.5cl <i>Water 0,5L</i>	€ 1,00
Coca Cola	€ 3,00
Coca Cola Zero	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Sprite	€ 3,00
Crodino	€ 3,00
Campari Soda	€ 3,00
Forst	€ 3,00
Forst Sictus (red)	€ 4,00
Forst 0,0% alcool	€ 4,00
Vino della Casa (<i>calice</i>) - <i>home Wine (glass)</i>	€ 4,00

VINI

- **Rosae Bianco Vivace Salento IGP**

Regione: Puglia | Cantina: San Donaci

Vitigno: Chardonnay e Fiano | Gradi: 12,5

Note: vino Vivace, con sentori fruttati di banana e pera.

bottiglia € 15,00

- **Rosae Rosato Vivace Salento IGP**

Regione: Puglia | Cantina: San Donaci

Vitigno: Negroamaro | Gradi: 13

Note: vino vivace con sentori di frutta a polpa rossa come fragole e ciliegie.

bottiglia € 15,00

- **Anticaia Negroamaro Rosso Salento IGP**

Regione: Puglia | Cantina: San Donaci

Vitigno: Negroamaro | Gradi: 13,5

Note: vino secco e persistente nel gusto, con sentori di frutti rossi come ribes, gelso nero, more e amarene.

bottiglia € 18,00

- **Fontenera IGP Bianco Salento**

Regione: Puglia | Cantina: San Donaci

Vitigno: Chardonnay e Fiano | Gradi: 12

Note: vino fresco ed equilibrato che si caratterizza per la sua aromaticità.

bottiglia € 15,00

- **Fontenera IGP Rosato Salento**

Regione: Puglia | Cantina: San Donaci

Vitigno: Negroamaro | Gradi: 13

Note: vino con spiccati sentori di frutta fresca come fragole, ciliegie e melograno.

bottiglia € 15,00

- **Fontenera IGP Primitivo Salento**

Regione: Puglia | Cantina: San Donaci

Vitigno: Primitivo | Gradi: 13

Note: vino con sentori di frutti rossi, freschi e sotto spirito come ribes, lampone e prugne.

bottiglia € 15,00

E il sogno Continua ...



