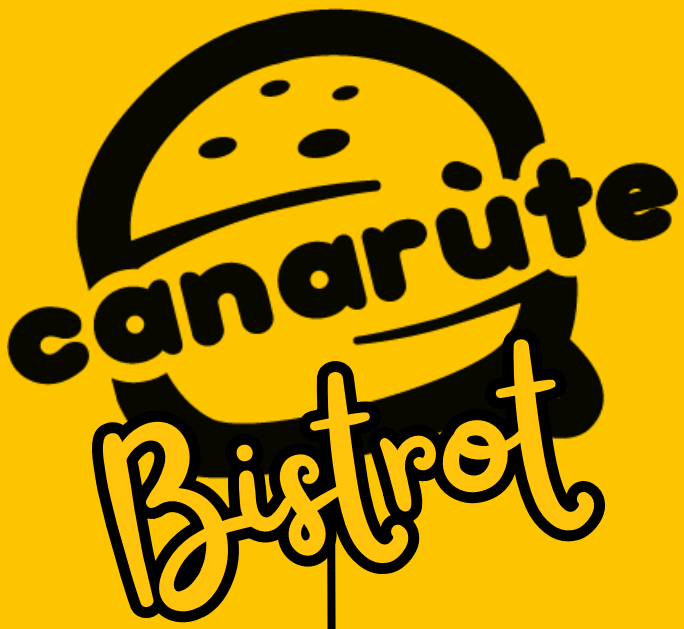
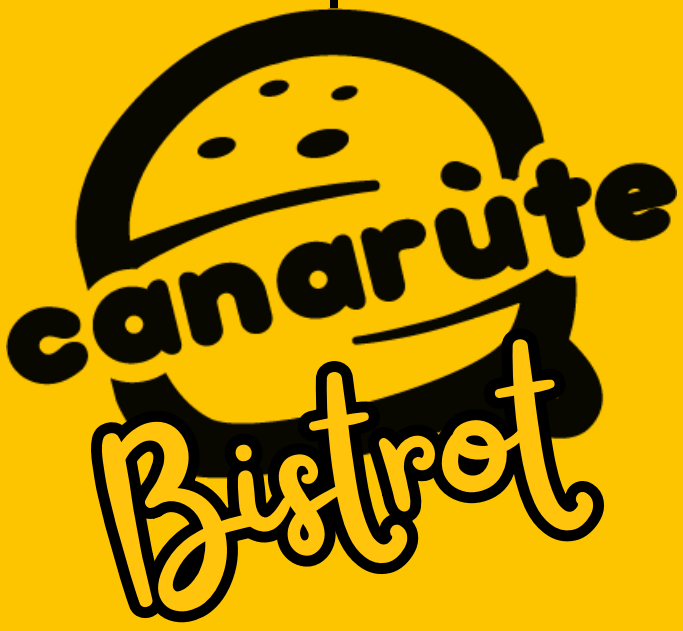

canarute
Bistrot

MENU

- APPETIZERS
- POLPETTE
- PRIMI PIATTI
- PINSE
- ASSASSINE
- BURGER
- SECONDI PIATTI
- INSALATONE
- DOLCI
- BEVANDE E SERVIZIO
- AMERICAN BAR
- BIRRE ALLA SPINA
- BIRRE IN BOTTIGLIA
- VINI


canarute
Bistrot

APPETIZERS

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI — € 30.00
PER DUE PERSONE

TRIS DEI CANARUTI — € 8.00
TARALLI CASERECCI ALLA CIPOLLA, OLIVE BARESANE, "POPIZZE" E CREMA DI RICOTTA FORTE

POKER DI FRISE BARESI CLASSICHE — € 7.00
POMODORI CILIEGINI ROSSI E GIALLI, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, ORIGANO E RUCOLA FRESCA

POKER DI FRISE BARESI GOURMET — € 9.00
1. "LAMPASCIONI" SOTT'OLIO E ROSMARINO FRESCO
2. STACCIATELLA, COMPOSTA DI "DIAVOLICCHI" E BASILICO FRESCO
3. "PRIK O' PRAK"
4. PATÈ DI OLIVE NERE TAGGIASCHE E FILETTI DI MELANZANE SOTT'OLIO

POKER DI FRISE BARESI DI MARE — € 11.00
1. TONNO FRESCO PINNA GIALLA, OLIO EVO, FIORDILATTE, SENAPE, SALE E PEPE
2. TARTARE DI SALMONE, OLIO EVO, SUCCO DI LIME, SALE E PEPE
3. POLPO, OLIO EVO, PESTO DI BASILICO, SALE E PEPE
4. TARTARE DI GAMBERO ROSA, OLIO EVO, STRACCIATELLA, SALE E PEPE

PATATINE FRITTE **
1. CLASSICHE — € 5.00
2. SALSA CHEDDAR E BACON CROCCANTE — € 7.00

PATATINE DOLCI FRITTE **
1. CLASSICHE — € 5.00
2. CREMA CACIO E PEPE — € 7.00

POKER DI FRITTI CANARUTE

- 7 SGAGLIOZZE,
- 7 POPIZZE,
- 4 FRITTELLINE DI PASTA ALLA CARBONARA,
- 2 MONTANARINE (CREMA CRUDAIOLA E CREMA CACIO E PEPE)

€ 11.00

TARALLI ALLA CIPOLLA
€ 5.00

OLIVE BARESANE
€ 5.00

** IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO

APPETIZERS

MORTADELLA ALLA BRACE

1. CLASSICA	€ 6.00
2. CREMA CACIO E PEPE	€ 7.00
3. CREMA DI PISTACCHIO	€ 8.00
4. STRACCIATELLA E COMPOSTA DI DIAVOLICCHI	€ 8.00

CACIOCAVALLO IN TERRINA

1. CLASSICO	€ 6.00
2. MIELE	€ 8.00
3. PEPERONCINO	€ 8.00

NUGGETS DI POLLO HOMEMADE (5 PZ) € 8.00

ARROSTICINI DI PECORA (6 PZ)** € 8.00

LECCA LECCA HOMEMADE DI FORMAGGIO E MIELE (8 PZ) € 7.00

FRITTELLINE HOMEMADE DI PASTA ALLE CIME DI RAPA (5 PZ.) € 8.00

FRITTELLINE HOMEMADE DI PASTA ALLA CARBONARA (7 PZ.) € 8.00

MIX DI VERDURE FRITTE IN PASTELLA ** € 7.00

** IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO

canarute Bistrot

SGAGLIOZZE BARESI

CON CREMA CACIO E PEPE (10 PEZZI)

€ 4.00

POPIZZE

CON CREMA DI RICOTTA FORTE HOMEMADE (10 PEZZI)

€ 4.00

POLPETTE DI CARNE

alla Crudaiola **€ 10.00**
pesto di pomodoro ciliegino rosso, pomodoro ciliegino giallo a pacchetelle, rucola fresca e basilico tritato, scaglie di ricotta marzotica DOP

alla Siciliana **€ 10.00**
crema di pistacchio, granella di pistacchio, stracciatella

alla Romana **€ 10.00**
crema cacio e pepe, scaglie di Pecorino Romano DOP, petali di guanciale croccante

all'Americana **€ 10.00**
salsa cheddar, petali di bacon croccante

alla Boscaiola **€ 10.00**
crema di basilico fresco, pomodoro datterino rosso e giallo a pacchetelle, scaglie di pecorino romano

all'Assassina **€ 10.00**
composta di diavolicchi pugliesi, stracciatella, foglie di basilico fresco

PRIMI PIATTI

- RISO, PATATE E COZZE € 14.00
- PARMIGIANA DI MELANZANE € 13.00
- ORECCHIETTE AL RAGÙ DI BRASCIOLA € 14.00
- SPAGHETTONI ALLA CARBONARA € 13.00
- TONNARELLI CACIO E PEPE € 13.00
- SPAGHETTONI ALL'AMATRICIANA € 13.00
- LASAGNE ALL'UOVO HOMEMADE € 14.00
- CAVATELLI AI FRUTTI DI MARE € 14.00

canarute Bistrot

CARBONARA

canarute Bistrot

€ 18.00

DI MARE

PINSE

Pinsa #1 — € 12.00

Pomodori Ciliegini Rossi e Gialli - Rucola - Basilico - Scaglie di Ricotta Marzotica - Olio EVO

Pinsa #2 — € 13.00

Fiordilatte in uscita - Prosciutto Crudo di Parma DOP in uscita - Insalata Mista Casereccia di Pomodori Ciliegini Rossi e Gialli - Olio EVO

Pinsa #3 — € 13.00

Formaggio Fresco alle Erbe - Pomodori Ciliegini Rossi e Gialli - Spinacino Fresco condito con Olio EVO - Sale - Pepe - Limone - Pancetta Arrotolata alla Piastra

Pinsa #4 — € 14.00

Stracciatella in uscita - Mortadella Croccante - Scaglie di Caciocavallo Stagionato in Grotta - Granella di Pistacchio

ASSASSINE

- ASSASSINA CLASSICA — € 13.00
- ASSASSINA CON STRACCIATELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO — € 15.00
- ASSASSINA ALL'AMATRICIANA — € 15.00
- ASSASSINA AL RAGÙ DI POLPO — € 18.00
- POKER DI ASSASSINE: — € 22.00
  - CLASSICA
  - AMATRICIANA
  - STRACCIATELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO
  - CACIO E PEPE

canarute Bistrot

BURGER

AMERICANO

Burger, Bacon,
Pomodori, Iceberg
e Salsa Burger
[burger consigliato:
Pollo Fritto]

GOLOSO

Burger, Bacon, Pomodoro,
Insalata Mista,
Cipolla Caramellata,
Cheddar, Maionese e Salsa BBQ
[burger consigliato:
Chianina]

** con Chianina
(220 gr)
€ 13.00

** con Black Angus
Irish (220 gr)
€ 13.00

** con Bufalo
(200 gr)
€ 15.00

** con Pollo Fritto
(200 gr)
€ 15.00

** con Cinghiale
(180 gr)
€ 15.00

** con Cervo
(180 gr)
€ 18.00

** con Canguro
(200 gr)
€ 18.00

** con Vegano
(150 gr)
€ 13.00

* Doppio Burger
Disponibile

Senza
Glutine
+ € 2.50

** Il prodotto potrebbe
essere congelato

BURGER

canarute Bistrot

** con Chianina (220 gr) € 13.00

** con Black Angus Irish (220 gr) € 13.00

** con Bufalo (200 gr) € 15.00

** con Pollo Fritto (200 gr) € 15.00

** con Cinghiale (180 gr) € 15.00

** con Cervo (180 gr) € 18.00

** con Canguro (200 gr) € 18.00

** con Vegano (150 gr) € 13.00

CAMPAGNOLO

Burger, Mortadella Croccante, Fiordilatte e Pesto di Pistacchi [burger consigliato: Black Angus]

CANARUTE

Burger, Capocollo, Uovo e Stracciatella [burger consigliato: Black Angus]

CRUDAIOLO

Burger, Pesto di pomodoro Ciliegino Rosso, Rucola, Basilico, Pomodoro Ciliegino Giallo a Pacchetelle, Scaglie di Ricotta Marzotica [burger consigliato: Chianina]

* Doppio Burger Disponibile

Senza Glutine + € 2.50

** Il prodotto potrebbe essere congelato

canarute Bistrot

BURGER

MAMMOLO

Burger, Prosciutto Crudo di Parma DOP, Fiordilatte, Rucola Fresca, Pomodoro Insalataro, Crema di Parmigiano Reggiano
[burger consigliato: Chianina]

STREPITOSO

Burger, Maionese al Cetriolo Homemade, Scamorza Affumicata alla Piastra, Capocollo di Martina Franca DOP Croccante, Pomodoro Ciliegino Giallo a Pacchetelle e Rucola
[burger consigliato: cervo]

** con Chianina (220 gr) € 13.00

** con Black Angus Irish (220 gr) € 13.00

** con Bufalo (200 gr) € 15.00

** con Pollo Fritto (200 gr) € 15.00

** con Cinghiale (180 gr) € 15.00

** con Cervo (180 gr) € 18.00

** con Canguro (200 gr) € 18.00

** con Vegano (150 gr) € 13.00

* Doppio Burger Disponibile

Senza Glutine + € 2.50

** il prodotto potrebbe essere congelato

SECONDI PIATTI

Entrècote di Bovino Italiano (300 gr)

Tris di Verdure Grigliate, Purè di Patate al Basilico, Insalata Mista Casereccia di Pomodori Ciliegini Confit e Carpaccio di Ravanelli Freschi, Olio EVO

€ 22.00

Tagliata di Manzo (250 gr)

Pomodori Ciliegini Rossi e Gialli, Rucola, Scaglie di Ricotta Marzotica, Olio EVO

€ 20.00

Tagliata di Filetto di Pollo (300 gr)

Insalata Casereccia Mista di Pomodorini Ciliegini Rossi e Gialli, Scaglie di Grana Padano DOP, Olio EVO

€ 15.00

Burger di Fassona Piemontese IGP (300 gr.) al Piatto

Uovo al Tegamino, Bacon Croccante, Capresina di Pomodoro Insalataro, Senape, Maionese al Cetriolo Homemade, Patatine Dolci Fritte

€ 18.00

** Burger di Pollo Fritto al Piatto

Patatine Dolci Fritte, Fiordilatte a Fette, Insalata Iceberg Julienne

€ 13.00

** IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO

CONTORNI

PATATE AL FORNO
€ 6.00

TRIS DI VERDURE ALLA GRIGLIA
€ 6.00

"PINZIMONIO" DI VERDURE FRESCHE
€ 6.00

CARPACCIO DI RAVANELLI FRESCHI, GLASSA DI ACETO BALSAMICO DI MELA
€ 6.00

SECONDI PIATTI

Bombette Giganti Homemade

Due Bombette di Coppa di Suino, Ripiene di Pancetta Arrotolota, Scamorza Affumicata e Mix di Salumi Stagionati, Servite su Schiacciata di Patate al Basilico, Cipolla Caramellata e Rucola Fritta

€ 16.00

Brasciole al Ragù Barese

Due Brasciole Baresi Classiche al Ragù di Vitello Adulto, Servite con Insalata Mista Casereccia e Crema di Parmigiano Reggiano DOP

€ 15.00

Tacos di Tonno (80 gr)(2 pz)

Tonno Fresco Pinna Gialla, Olio EVO, Sale, Pepe, Succo di Lime Fresco e Catalana di Verdure Fresche

€ 12.00

Tacos di Tartare di Salmone (80 gr)(2 pz)

Olio EVO, Sale, Pepe, Mela Verde, Salsa Yogurt e Spinacino Fresco

€ 12.00

Tacos alla Barese (2 pz)

Prosciutto Crudo di Parma DOP "Alla Barese", Crema di Parmigiano Reggiano DOP, Rucola

€ 9.00

CONTORNI

PATATE AL FORNO
€ 6.00

TRIS DI VERDURE ALLA GRIGLIA
€ 6.00

"PINZIMONIO" DI VERDURE FRESCHE
€ 6.00

CARPACCIO DI RAVANELLI FRESCHI, GLASSA DI ACETO BALSAMICO DI MELA
€ 6.00

** IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO

INSALATONE

canarùte Bistrot

#1 ESTIVA

Insalata Mista Casereccia, Avocado, Mela verde, Dressing allo Yogurt, Nocciole Tostate

€ 12.00

#2 ITALIANA

€ 13.00

Insalata Mista Casereccia, Prosciutto Crudo di Parma DOP alla Barese, Pomodori Ciliegini Rossi e Gialli, Carote alla Julienne, Cetrioli, Scaglie di Caciocavallo Stagionato in Grotta, Glassa al Basilico

#3 EQUILIBRATA

Insalata Mista Casereccia, Mais Dolce, Straccetti di Petto di Pollo alla Piastra, Pomodori Secchi Sott'Olio, Dressing allo Yogurt

€ 13.00

#4 INSALATA DI POLPO

Polpo, Olio EVO, Prezzemolo Tritato, Sale, Pepe, Cetrioli, Foglie di Menta

€ 15.00

#5 CAPRESE

€ 10.00

Fiordilatte, Pomodori Insalatari Pugliesi, Olio EVO, Sale, Pepe, Origano

canarute Bistrot

DOLCI

Soufflè con Cioccolato Fondente e Panna

€ 5,50

Semifreddo al Pistacchio

€ 5,50

Semifreddo al Torroncino

€ 5,50

BEVANDE

ACQUA (0.5 L)	€ 1.50
ACQUA (1 L)	€ 2.50
COCA COLA / COCA COLA ZERO	€ 3.00
FANTA / SPRITE	€ 3.00
LIMONATA	€ 3.00
ARANCIATA ARANCIA ROSSA	€ 3.00
CHINÒ	€ 3.00
GAZZOSA	€ 3.00
CRODINO / COCKTAIL S. PELLEGRINO	€ 3.00
CAMPARI SODA	€ 3.00
ACQUA TONICA / ACQUA TONICA POMPELMO ROSA	€ 3.00
GINGER BEER	€ 3.00
CEDRATA	€ 3.00
SUCCHI DI FRUTTA (VARI GUSTI)	€ 3.00
REDBULL (VARI GUSTI)	€ 3.50

SERVIZIO BAR € 1,00

SERVIZIO RISTORANTE € 2,00

AMERICAN BAR

COCTKAIL

SPRITZ APEROL / CAMPARI	€ 6.00
LIMONCELLO SPRITZ	€ 8.00
SPRITZ VENTURO	€ 8.00
AMARO DEL CAPO SPRITZ	€ 8.00
SPRITZ P31	€ 8.00
SPRITZ HUGO	€ 8.00
SPRITZ SARTI ROSA	€ 8.00
MIDORI SOUR SPRITZ	€ 8.00
GIN TONIC / LEMON / POMPELMO ROSA	€ 8.00
VODKA TONIC / LEMON / REDBULL	€ 8.00
NEGRONI / SBAGLIATO / AMERICANO	€ 8.00
MOSCOW MULE	€ 8.00
GINGER MULE	€ 8.00
MOJITO	€ 8.00
PIÑA COLADA	€ 8.00
MARGARITA	€ 8.00
CUBA LIBRE	€ 8.00
DAIQUIRI	€ 8.00
MANHATTAN	€ 8.00
COSMOPOLITAN	€ 8.00
OLD FASHIONED	€ 8.00
ANALCOLICO	€ 6.00

canarute Bistrot

AMERICAN BAR

AMARI E DISTILLATI

RUM DIPLOMATICO RESERVA	€ 8.00
RUM DON PAPA BAROKO	€ 8.00
RUM DON PAPA 7 YEARS OLD	€ 8.00
RUM CANE ISLAND BARBADOS	€ 8.00
AMARO LUCANO	€ 4.00
AMARO MONTENEGRO	€ 4.00
JAGERMEISTER	€ 4.00
AMARO DEL CAPO	€ 4.00
JEFFERSON	€ 4.00
AMARO DEL BIRRAIO	€ 4.00
AMARO UNICO	€ 4.00
AMARO MANDRAGOLA	€ 4.00
LIQUORE LIQUIRIZIA	€ 4.00
WHISKY TER LIGNUM	€ 8.00
WHISKY TALISKER 10 ANNI	€ 8.00

canarute Bistrot

BIRRE ALLA SPINA

Stella Artois (5,0%)

Lager Chiara

20cl -> € 2,50

40cl -> € 5,00

Leffe Ambrée (6,6 %)

Birra d'Abbazia Belga

25cl -> € 5,00

50cl -> € 7,00

Franziskaner Weissbier (5,0%)

Weiss Tedesca

33cl -> € 4,00

50cl -> € 6,00

BIRRE IN BOTTIGLIA (33CL.)

canarùte Bistrot

VERTIGA INDOMITUS BELGIAN ALE - (7,2%)
33CL -> € 7,00

VERTIGA DOMABIANCA BLANCHE - (4,4%)
33CL -> € 7,00

VERTIGA BISLAKKA AMBER ALE - (5,7%)
33CL -> € 7,00

VERTIGA BAJADERA IPA - (5,6%)
33CL -> € 7,00

STELLA ARTOIS 33 CL. (5.5%)	€ 3,50
NASTRO AZZURRO STILE CAPRI 33 CL. (4.2%)	€ 3,50
ICHNUSA NON FILTRATA 33 CL. (5%)	€ 4,00
FRANZISKANER WEISSBIER DUNKEL 50 CL. (5%)	€ 5,00
ESTRELLA GALICIA GLUTEN FREE 33 CL. (4.2%)	€ 4,50
ESTRELLA GALICIA 0 33 CL. (0.0%)	€ 4,50

VINI AL CALICE

Schola Sarmenti "Candòra" - Salento IGT Bianco

- Regione: Puglia
- Vitigno: Chardonnay 100%
- Gradi: 13.5%

€ 6.00

Elegante, variegato e complesso dove, tra le fragranze floreali molto intense, si colgono note di frutta esotica.

Schola Sarmenti "Masserei" - Nardò DOC Rosato

Regione: Puglia -
Vitigno: Negroamaro 100% -
Gradi: 13.5% -

€ 6.00

Vino armonico senza asperità e con articolazione fruttata e propositiva.

Schola Sarmenti "Roccamora" - IGT Negroamaro

- Regione: Puglia
- Vitigno: Negroamaro 100%
- Gradi: 13.5%

€ 6.00

In bocca ha una godibilità veloce e leggera, espandendo quella fruttuosità in una buona persistenza degustativa.

Schola Sarmenti "Critèra" - Salento IGT Primitivo

Regione: Puglia -
Vitigno: Primitivo 100% -
Gradi: 13.5% -

€ 6.00

Giusta spinta, persistenza, estrema bevibilità e freschezza.
Polpa autentica di frutta.

VINI IN BOTTIGLIA

Schola Sarmenti "MESÌA" - Salento IGT Bianco

- Regione: Puglia
- Vitigno: Malvasia Bianca 100%
- Gradi: 13.0%

€ 28.00

Color giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è ampio ed elegante con sentori di pere mature, miele e di spezie sul finale. In bocca è armonico ed equilibrato.

San Marzano "TRAMARI" - Rosè Primitivo Salento IGP

- Regione: Puglia
- Vitigno: Primitivo 100%
- Gradi: 12.5%

€ 28.00

Colore rosa tenue, profumo intenso e persistente di macchia mediterranea, con sentori di ciliegia e lampone. Vino fresco ed elegante, equilibrato al palato.

Tormaresca "CALAFURIA" - Rosato Salento IGP

- Regione: Puglia
- Vitigno: Negroamaro 100%
- Gradi: 12.5%

€ 28.00

Al naso spicca per note fruttate e agrumate di pompelmo rosa, ananas, pesca bianca unite e sensazioni floreali di gelsomino e rosa. Vino fresco e persistente al palato.

Schola Sarmenti "NERIO" - Nardò DOC Riserva

- Regione: Puglia -
- Vitigno: Negroamaro 80% - Malvasia nera 20%
- Gradi: 14.0% -

€ 28.00

In bocca avvolge delicatamente lasciando un retrogusto di frutto assolutamente piacevole.

VINI IN BOTTIGLIA

Schola Sarmenti "Cubardi" - Salento IGT Primitivo

- Regione: Puglia
- Vitigno: Primitivo 100%
- Gradi: 15.0%

€ 28.00

I suoi tannini sono capaci di espandersi delicatamente e senza eccessi. Lasciando una lunghezza di gusto. Estremamente piacevole.

Schola Sarmenti "Antieri" - Salento IGT Susumaniello

Regione: Puglia -
Vitigno: Susumaniello 100% -
Gradi: 15.0% -

€ 30.00

12 mesi in botti grandi di quercia francese. Dal profumo intenso. Con note di mirtillo e frutta matura. Vino potente e dal carattere deciso.

Schola Sarmenti "Viginti" - Salento IGT da Uve Passite

Regione: Puglia -
Vitigno: Negroamaro 100% -
Gradi: 16.8% -

€ 70.00

Affinato in pregiate barriques di rovere francesce. Sprigiona una bouquet travolgente di prugne sott'aceto. More succose e fichi secchi. Al palato concentrazione e densità dei profumi travolgenti. Vino di gran pregio ed eleganza.

San Marzano "Sessantanni" - Primitivo di Manduria DOP

- Regione: Puglia
- Vitigno: Primitivo di Manduria DOP 100%
- Gradi: 14.5%

€ 65.00

Colore rosso rubino molto carico ed elegante. Profumo ampio e complesso. Note di prugne. Confettura di ciliegia a cui si aggiunge una speziatura di tabacco. Vino di grande corpo. Morbido e ricco di tannini nobili. Con finale che regala note di cacao. Caffè e vaniglia.

San Marzano "F" - Negroamaro Salento IGP

Regione: Puglia -
Vitigno: Negroamaro 100% -
Gradi: 14.5% -

€ 65.00

Affinato in pregiate botti di rovere francese e caucasico. Sprigiona un profumo ricco e complesso. Con note di spezie. Frutti di bosco e confettura di ciliegia. Vino di grande corpo. Ricco di tannini nobili. Con un finale persistente.

BOLLICINE

NUÀ

REGIONE: VENETO

UVE: GLERA

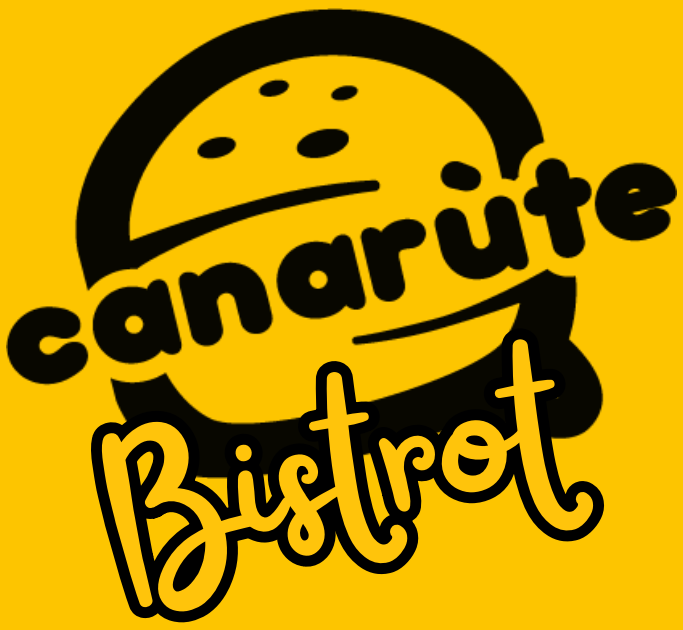
GRADAZIONE: 11%

CHIUSURA: A VITE

GIALLO PAGLIERINO CHIARO CON RIFLESSI VERDOLINI. FRUTTATO, ELEGANTE, PULITO E TIPICAMENTE AROMATICO. MORBIDO, CARATTERISTICO, PIACEVOLMENTE FRESCO E ARMONICO.

€ 25.00

canarute Bistrot


canarute
Bistrot