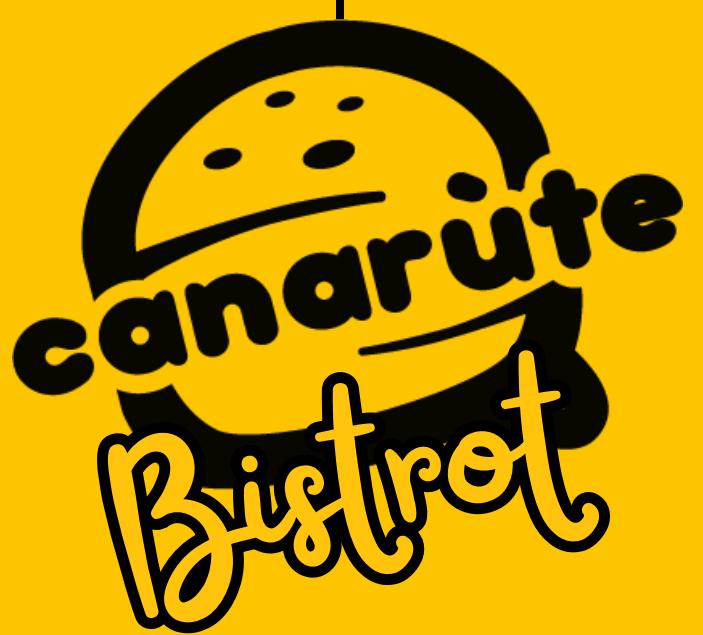


- APPETIZERS
- POLPETTE
- PRIMI PIATTI
- ASSASSINE
- ZUPPE
- PINSE
- BURGER
- SECONDI PIATTI
- INSALATONE
- DOLCI
- BEVANDE E SERVIZIO
- AMERICAN BAR
- BIRRE ALLA SPINA
- BIRRE IN BOTTIGLIA
- VINI

z
in
m
z
c'



COMPONI IL TUO APERITIVO A PARTIRE DA € 10.00

TARALLI & OLIVE



SGAGLIOZZE



PETTOLE



CRUDO ALLA BARESE



FRISE CLASSICHE



FRISE GOURMET





APPETIZERS

TARALLI AL CALZONE DI CIPOLLA € 4.00

OLIVE BARESANE € 4.00

SGAGLIOZZE BARESI (10 PZ) € 4.00

CON CREMA CACIO E PEPE

PETTOLE (10 PZ) € 4.00

CON 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 € 10.00

1. "LAMPASCIONI" SOTT'OLIO E ROSMARINO FRESCO
2. STACCIATELLA, COMPOSTA DI "DIAVOLICCHI" E BASILICO FRESCO
3. "PRIK O' PRAK"
4. RAPE STUFATE E CREMA CACIO E PEPE

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI € 30.00

PER DUE PERSONE

CRUDO "ALLA BARESE" € 8.00

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA TAGLIATO A LISTARELLE CON
RUCOLA, PEPE, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

APPETIZERS

MORTADELLA ALLA BRACE

1. CLASSICA	€ 6.00
2. CREMA CACIO E PEPE	€ 7.00
3. CREMA DI PISTACCHIO	€ 8.00
4. STRACCIALETTA E COMPOSTA DI DIAVOLICCHI	€ 9.00

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



NUGGETS DI POLLO HOMEMADE (5 PZ) € 8.00

ARROSTICINI DI PECORA (6 PZ) ** € 9.00

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

MIX DI FRITTELINE DI PASTA HOMEMADE (12 PZ) € 14.00

ALLA CARBONARA E ALLE CIME DI RAPA



MIX DI VERDURE FRITTE IN PASTELLA ** € 7.00

POLPETTE DI CARNE

alla Barese (5 pz) **€ 10.00**

ragù barese classico e scaglie di pecorino romano

alla Pugliese (5 pz) **€ 10.00**

*stracciatella, crema di cime di rapa e
composta di diavolicchi*

all'Americana (5 pz) **€ 10.00**

salsa cheddar e petali di bacon croccante

alla Romana (5 pz) **€ 10.00**

*crema cacio e pepe, petali di guanciale
croccante e scaglie di pecorino romano*

alla Siciliana (5 pz) **€ 10.00**

*stracciatella, crema di pistacchio e granella
di pistacchio*



PRIMI PIATTI

- RISO, PATATE E COZZE **€ 14.00**
- CAVATELLI AI FRUTTI DI MARE **€ 14.00**
- CAVATELLI MARI E MONTI **€ 14.00**
- PARMIGIANA DI MELANZANE **€ 13.00**
- ORECCHIETTE AL RAGÙ
DI BRASCIOLA **€ 14.00**
- ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA,
ACCIUGHE, PANE SFRITTO ALL'AGLIO **€ 14.00**
- SPAGHETTONI ALLA CARBONARA **€ 13.00**
- SPAGHETTONI ALL'AMATRICIANA **€ 13.00**
- TONNARELLI CACIO E PEPE **€ 13.00**
- LASAGNA **€ 14.00**





ASSASSINE

- ASSASSINA CLASSICA € 13.00
- ASSASSINA CON STRACCIATELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO € 15.00
- ASSASSINA CON CIME DI RAPA € 15.00
- ASSASSINA ALLA SAN GIUANNIDDE € 15.00
- POKER DI ASSASSINE: € 22.00
 - CLASSICA
 - RAPE E ACCIUGHE
 - STRACCIATELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO
 - SAN GIUANNIDDE



ZUPPE



ZUPPA DI LEGUMI MISTI
€ 12.00

ZUPPA DI VERDURE
MELANZANE, ZUCCHINE, PATATE,
CAVOLIORE, SPINACI, CAROTE,
SEDANO, AGLIO, SCALOGNO E
BRODO VEGETALE
€ 12.00



ZUPPA FAVE E CICORIE
CON CIPOLLA ROSSA E
PANE FRITTO
€ 12.00

PINSE

canarùte
Bistrot



PINSA #1
**FIORDILATTE, PROSCIUTTO
CRUDO, INSALATA E POMODORINI**
€ 14.00

PINSA #2
**FIORDILATTE, FINOCCHIONA TOSCANA,
SPINACINO, POMODORINI, PEPERONI
GRIGLIATI E SCAGLIE DI GRANA**
€ 14.00



PINSA #3
**RAPE STUFATE, STRACCIATELLA E
SALSICCIA PICCANTE STAGIONATA**
€ 14.00

PINSA #4
**STRACCIATELLA, CAPOCOLLO,
INSALATA E POMODORINI**
€ 14.00





BURGER

AMERICANO

BURGER, BACON,
POMODORI, ICEBERG
e SALSA BURGER

GOLOSO

BURGER, BACON, POMODORO,
INSALATA MISTA,
CIPOLLA CARAMELLATA,
CHEDDAR, MAIONESE e SALSA BBQ

CONTADINO

BURGER, POMODORO INSALATATO,
FORMAGGIO AFFUMICATO FILANTE,
FRIGGITELLI e RUCOLA

* DOPPIO BURGER
DISPONIBILE

** 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

SENZA
GLUTINE
+ € 2.50

BURGER

** 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

CAMPAGNOLO

BURGER, MORTADELLA CROCCANTE,
FIORDILATTE E
PESTO DI PISTACCHI



CANARUTE

BURGER, CAPOCOLLO, UOVO
E STRACCIATELLA



BARESE

BURGER, CIME DI RAPA STUFATE,
DATTERINI SFRITTI ALL'AGLIO,
STRACCIATELLA E OLIO PICCANTE



** IL PRODOTTO POTREBBE
ESSERE CONGELATO

SECONDI PIATTI

ENTRÈCOTE DI BOVINO ADULTO (300 GR)

TRIS DI VERDURE GRIGLiate, INSALATA MISTA
CASERECCIA E PATATE AL FORNO
€ 22.00

TAGLIATA DI MANZO (250 GR)

POMODORI DATTERINI ROSSI E GIALLI, RUCOLA,
SCAGLIE DI GRANA E OLIO EVO
€ 20.00

TAGLIATA DI FILETTO DI POLLO (300 GR)

INSALATA CASERECCIA MISTA, POMODORINI
DATTERINI ROSSI E GIALLI, SCAGLIE DI GRANA E OLIO EVO
€ 16.00

** BURGER DI POLLO FRITTO AL PIATTO

PATATINE DOLCI FRITTE, FIORDILATTE
A FETTE, INSALATA MISTA CASERECCIA
€ 15.00

BOMBETTE GIGANTI HOMEMADE

DUE BOMBETTE DI COPPA DI SUINO, RIPIENE DI PANCETTA
ARROTONDATA E CAPOCOLLO, FORMAGGIO EMMENTHAL E MIX
DI SALUMI STAGIONATI, SERVITE CON CHIPS DI ZUCCHINE
FRITTE, CIPOLLA CARAMELLATA E RUCOLA FRITTA
€ 16.00

BRASCIOLE AL RAGÙ BARESE

DUE BRASCIOLE BARESI CLASSICHE AL RAGÙ DI VITELLO.
SERVITE CON INSALATA MISTA
CASERECCIA E PATATE AL FORNO
€ 15.00

** IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO



INSALATONE

canarüte
Bistrot

#1 ITALIANA

CRUDO "ALLA BARESE". POMODORINI,
CAROTE ALLA JULIENNE, CETRIOLI,
SCAGLIE DI GRANA E ACETO BALSAMICO



€ 13.00

#2 CAPRESE

FIORDILATTE, POMODORI, OLIO EVO,
PEPE E ORIGANO



€ 10.00

#3 EQUILIBRATA

STRACETTI DI PETTO DI POLLO ALLA
PIASTRA, POMODORI, MAIS
DOLCE E DRESSING ALLO YOGURT

€ 13.00



DOLCI

SOUFFLÈ CON CIOCCOLATO FONDENTE E PANNA

€ 5,50

SPORCAMOUSSE ALLA CREMA PASTICCERA

€ 5,50

CHEESECAKE

€ 5,50

BOMBONIERE

€ 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.	€ 3,00
PELLEGRINO	
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

COCKTAIL

<u>SPRITZ APEROL / CAMPARI</u>	€ 7.00
<u>LIMONCELLO SPRITZ</u>	€ 8.00
<u>SPRITZ VENTURO</u>	€ 8.00
<u>AMARO DEL CAPO SPRITZ</u>	€ 8.00
<u>SPRITZ P31</u>	€ 8.00
<u>SPRITZ HUGO</u>	€ 8.00
<u>SPRITZ SARTI ROSA</u>	€ 8.00
<u>MIDORI SOUR SPRITZ</u>	€ 8.00
<u>GIN TONIC / LEMON / POMPELMO ROSA</u>	€ 8.00
<u>VODKA TONIC / LEMON / REDBULL</u>	€ 8.00
<u>NEGRONI / SBAGLIATO / AMERICANO</u>	€ 8.00
<u>MOSCOW MULE</u>	€ 8.00
<u>GINGER MULE</u>	€ 8.00
<u>MOJITO</u>	€ 8.00
<u>PIÑA COLADA</u>	€ 8.00
<u>MARGARITA</u>	€ 8.00
<u>CUBA LIBRE</u>	€ 8.00
<u>DAIQUIRI</u>	€ 8.00
<u>MANHATTAN</u>	€ 8.00
<u>COSMOPOLITAN</u>	€ 8.00
<u>OLD FASHIONED</u>	€ 8.00
<u>ANALCOLICO</u>	€ 6.00



AMERICAN BAR

AMARI E DISTILLATI

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



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.)

**VERTIGA INDOMITUS
BELGIAN ALE - (7.2%)**
33CL -> € 6.00



**VERTIGA BISLAKKA
AMBER ALE - (5.7%)**
33CL -> € 6.00



**VERTIGA DOMABIANCA
BLANCHE - (4.4%)**
33CL -> € 6.00



**VERTIGA BAJADERA
IPA - (5.6%)**
33CL -> € 6.00



STELLA ARTOIS 33 CL. (5.5%) € 3.00

PERONI NASTRO AZZURRO 33 CL. (5%) € 3.00

ICHNUSA NON FILTRATA 33 CL. (5%) € 3.50

RAFFO LAVORAZIONE GREZZA 33 CL. (4.8%) € 4.00

ESTRELLA GALICIA GLUTEN FREE 33 CL. (4.2%) € 4.50

FORST 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 "CRITERA" - 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 GELSONIMO 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 SUSUMANELLO

- REGIONE: PUGLIA -
- VITIGNO: SUSUMANELLO 100%
- GRADI: 15.0% -

€ 30.00

12 MESI IN BOTTI GRANDI DI QUERCIA
FRANCESE, DAL PROFUMO INTENSO.
CON NOTE DI MIRTILLIO 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

canarùte
Bistrot

