

MENÙ



CHIPS ROSSE HOMEMADE ¹ **A STARE** € 6,00
Sfogliatelle di patate dolci fritte salate
Crispy fried salted sweet potato chips

NEW!

SALMONE E FRANCIA ^{1,4,7} € 13,00
Lingotto di salmone marinato agli agrumi
e rum su crostino di pane e burro salato
Citrus-marinated salmon, toasted bread & salted butter

CRUDO ALLA BARESE ¹ € 8,00
Prosciutto crudo a listarelle con olio e
pepe, accompagnato da fette di pane
tostato.
Prosciutto crudo, olive oil, black pepper & toasted bre

TARTARE TONNO ^{1,4,6} € 13,00 **PIATTO LEGGERO**
Tartare di tonno marinata alla salsa
teryaki con salsa al pomodoro ciliegino e
vodka
Teriyaki tuna tartare, cherry tomato sauce & vodka

FRANCIA E ZUCCHINE ^{1,3,4,7} € 13,00
Crêpes zucchini (2pz) salata farcita con
carpaccio di salmone marinato,
philadelphia e rucola
Zucchini crêpes, marinated salmon, cream cheese & rocket

POLPETTE CACIO E PEPE ^{1,3,7} € 9,00
Polpette fritte di pane con salsa cacio e
pepe (5 pz)
Fried bread balls with cacio e pepe sauce (5 pcs)

POLPETTE PISTACCHIO & MORTADELLA ^{1,3,7,8} € 12,00
Polpette fritte di pane con pesto di
pistacchio homemade e mortadella alla
brace
Fried bread balls with pistachio homemade pesto and grilled mortadella (5 pcs)

CESTINO DI PANE € 1
COPERTO € 2



APERITIVO RINFORZATO ^{1,3,7,8*} € 20,00
Polpette cacio e pepe, panzerottini mozzarella
e pomodoro, crudo alla barese, pinsa gourmet,
padellino di priscio
(bevanda esclusa)

Cacio e pepe meatballs, mini mozzarella & tomato panzerotti, crudo alla barese, gourmet pinsa & Chef's daily special (Drinks not included)
*gli allergeni della pinsa gourmet e padellino possono variare in base alla proposta del giorno, rivolgersi allo staff

Pane amore e Priscio

PINSA TONNO ROSSO ^{1,4,6,7} € 15,00
Pinsa gourmet con tartare di tonno rosso
marinato alla teryaki, philadelphia menta
e basilico, pomodori confit homemade
Gourmet pinsa with Teriyaki tuna tartare, mint & basil cream cheese, homemade confit tomatoes

PINSA QUATTRO FORMAGGI ^{1,7,8} € 16,00
Pinsa gourmet bianca ai quattro
formaggi con bufala, italiana canestrato
foggiano, pecorino blu di Maremma,
pecorino stagionato in grotta, ubriaco,
pancetta arrotolata al pepe nero, noci e
miele
Four Italian cheeses, black pepper pancetta, walnuts & honey

**CONSIGLIATO PER
2 PP**

PINSA VERDE SPENSIERATA ^{1,7} € 13,00
Pinsa gourmet con verdure grigliate
sott'olio, stracciatella, pomodorino
ciliegino fresco
Grilled vegetables, stracciatella & fresh cherry tomatoes

Contorni e alternati Veg

HUMMUS CON CROSTINI ¹ € 9,00
Hummus di ceci con crostini di pane
Chickpea hummus & toasted bread

PATATE AL FORNO € 7,00
Patate al forno con olio e rosmarino
Rosemary roasted potatoes

VERDURE GRIGLIATE € 8,00
Piatto di melanzane e zucchine grigliate
Grilled aubergines and Zucchini

CIALLEDDA AL PRISCIO ¹ € 7,00
Insalata tipica pugliese con pomodoro
datterino rosso, cipolla rossa,
barattieri, crostini di pane, olio sale,
menta e basilico
A traditional Apulian tomato salad, red onion, barattiere, toasted bread, mint & basil

SUPER CONSIGLIATO!

Piatti Forti

HAMBURGER AL PIATTO ⁷

€ 12,00

Burger di scottona (100 gr) al piatto con contorno di verdure grigliate e patate al forno (il burger di scottona contiene formaggio stagionato senza lattosio)

100g beef burger, grilled vegetables & roasted potatoes (Burger contains aged lactose-free cheese)

TATAKI TONNO ^{4,11}

€ 15,00

Tataki di tonno scottato in crosta di semi di sesamo su hummus di ceci con rucola, pomodorino ciliegino e salsa al mango homemade

Sesame-crusted tuna, chickpea hummus, rocket, cherry tomatoes & homemade mango sauce

PIATTO
LEGGERO

BILLY CHICKEN ^{1,3,7,10}

€ 15,00

Bun homemade, pulled chicken CBT homemade, coleslaw homemade, patatine fritte

Homemade bun, slow-cooked pulled chicken, homemade coleslaw sauce

TAGLIATA ⁷

€ 21,00

Tagliata di entrecôte con scaglie di grana IGP, pomodorini e rucola, contorno di patate al forno e rosmarino

Sliced entrecôte, Grana Padano, cherry tomatoes, rocket & roasted potatoes

L'AMERICANO ^{1,7}

€ 12,00

Panino con Hamburger di scottona (100 gr), bacon, cheddar, salsa a scelta, patatine fritte

Homemade bun, 100g beef burger, bacon, cheddar & sauce of your choice

PICCOLO BUDDHA ^{1,7}

SUPER!

€ 14,00

Panino con hamburger di scottona (100 gr), salsa BBQ, cheddar, bacon, insalata, pomodorini ciliegini, cipolla caramellata homemade, patatine fritte

Homemade bun, 100g beef burger, BBQ sauce, cheddar, bacon, lettuce, cherry tomatoes & caramelised onions



IL PRISCIO PUGLIESE ^{1,3,7,10}

NEW!

€ 15,00

Panino con hamburger di scottona (100 gr), canestrato foggiano, chips di capocollo, tarallo sbriciolato, rucola e maio alla birra e pomodori secchi, patatine fritte

Homemade bun, 100g beef burger, Canestrato Foggiano, crispy capocollo, crumbled tarallo, rocket, sundried tomatoes & homemade beer mayo

GUANCIA DI MAIALE ^{1*}

€ 16,00

Guancia di maiale CBT e riduzione alla birra, patate al forno e insalata

Slow-cooked pork cheek, beer reduction, roasted potatoes & salad

CESTINO DI PANE
COPERTO

€ 1
€ 2

* prodotto acquistato surgelato all'origine
Product purchased frozen

IL PRISCIO


Un Tagliere per due

TAGLIERE SALUMI ^{1,7,8}

€ 16,00

Selezione di salumi del territorio pugliese e nazionale (servito con pane)
Selection of Apulian & Italian charcuterie, served with bread



TAGLIERE FORMAGGI ^{1,7,8} E LATTICINI

€ 16,00

Selezione di formaggi e latticini pugliesi e nazionali (servito con pane)

Selection of Apulian & Italian cheeses, served with bread, preserves & honey

consigliato per 2 persone

Il Dolce

SALAME AL CIOCCOLATO ^{1,3,6,7}

€ 6,00

Disco di cioccolato con granella di biscotto alla panna

Italian chocolate salami with biscuit crumble

PANCAKE ^{1,3,6,7,8}

€ 6,00

Pancake alla nutella o frutti di bosco e ciuffi di panna montata

Pancakes with Nutella, mixed berries & whipped cream

ELENCO ALLERGENI

Come statuito nel regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 riguardo l'informazione sulla protezione della salute dei consumatori, l'elenco dei piatti che contengono ingredienti o altri prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze può essere richiesto al responsabile di sala addetto agli allergeni.



1 GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati



2 CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



3 UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



4 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



5 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



6 SOIA

Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



7 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



8 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagui, noci pecan, macadamia e pistacchi



9 SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



10 SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



11 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono anche in minima percentuale



12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi e conserve



13 LUPINI

Presenti in cibi vegan sotto forma di arrosi, salamini, farine e simili



14 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola e simili