

BAR *Moro*

MENÙ



ANTIPASTI - STARTERS

Misto del Moro (x2) <i>Moro's mixed starters</i>	        	28
Fritto misto della casa (x2) <i>Mixed Fried bites</i> <i>(homemade meatballs, croquettes, pittule, arancini) (x2)</i>	        	12
Filetto di baccalà fritto <i>Cod fried fillet</i>	 	14
Fiori di zucca ripieni di mozzarella e alici (4pz) <i>Stuffed Zucchini Flowers with mozzarella and anchovies(4pcs)</i>	 	12
Tagliere di salumi e formaggi locali selezionati (x2) <i>Selection of local cold cuts and cheeses (x2)</i>		24
Carpaccio di bresaola di cavallo con pomodori secchi, rucola e scaglie di parmigiano reggiano <i>Carpaccio of horse bresaola with dried tomatoes, rocket and flakes of parmesan cheese</i>		14
Terrina di verdure e scamorza al forno con pomodoro e rucola selvatica <i>Baked scamorza terrine with grilled vegetables, tomato and rocket</i>	 	14
Burratina di Andria con capocollo IGP di Martina Franca e verdure <i>Burratina from Andria with capocollo IGP from Martina Franca and vegetables</i>		14
Mortadella al tartufo nero di Norcia con burratina di Andria IGP affumicata e noci <i>Mortadella with black truffle from Norcia with smoked burrata from Andria IGP and walnuts</i>		14



PRIMI - FIRST DISHES

Orecchiette con pezzetti di cavallo o con polpette al sugo 13
Orecchiette with chunks of horse meat or meatballs in tomato sauce

Parmigiana di melanzane alla leccese 14
Lecce style parmigiana (with meat balls, mozzarella, eggs, eggplant, mortadella, parmigiano, tomato)

Fusilloni freschi con ragù di salsiccia locale 13
Frash fusilloni with local sausage ragù

Orecchiette con rape, acciuga e tarallo sbriciolato 13
Orecchiette with turnip greens, anchovies and crumbled tarallo

Ciceri e tria 12
Typical homemade pasta from Salento and chickpeas

Crema di fave, cicorielle selvatiche e muerisi 12
Broad beans puree, wild chicory and bread croutons



SECONDI - MAIN DISHES

Filetto di baccalà in umido <i>Stewed Salt fillet cod</i>	👁 14
Terrina di pezzetti di reale di cavallo al sugo <i>Horse meat chunks terrine in tomato sauce</i>	14
Salsiccia di suino nero con funghi di stagione e patate <i>Black pork sausage with seasonal mushrooms and potatoes</i>	14
Pignata di polpette di vitello al sugo di pomodori (8pz) <i>Pignata of veal meatballs with tomato sauce (8pcs)</i>	12
Straccetti di entrecote di manzo con caciocavallo al tartufo nero di Norcia e patate al forno <i>Beef entrecote strips with caciocavallo cheese with black truffle from Norcia and baked potatoes</i>	👁 24
Entrecote di manzo alla brace con patate al rosmarino <i>Grilled Beef Entrecote with Rosemary Potatoes</i>	22
Bocconcini di petto di pollo al limone con rucola e grana <i>Chicken breast bites in lemon sauce with Rocket and Parmesan</i>	👁 14



INSALATE SALADS

LINA	14
Prosciutto crudo di Faeto, iceberg, mozzarella di bufala, pomodori, rucola e verdure grigliate, noci	
<i>Iceberg, buffalo mozzarella, Faeto raw ham, tomatoes, rocket and grilled vegetables, nuts</i>	
RONZINA	14
Bresaola di cavallo, burratina di Andria, iceberg, pomodoro, rucola, verdure grigliate, noci	
<i>Horse bresaola, Andria burrata, iceberg, tomato, rocket, grilled vegetables, walnuts</i>	



CONTORNI - SIDE DISHES

Insalata mista	5
<i>Mixed salad</i>	
Patate fritte o al forno	5
<i>French fries or baked potatoes</i>	
Melanzane e zucchine grigliate	5
<i>Grilled aubergines and courgettes</i>	
Cicorielle selvatiche	7
<i>Wild chicory</i>	



DOLCI

Spumone artigianale (Gelateria Artigianale Martucci) <i>Artisanal ice cream "Spumone" (Gelateria Artigianale Martucci)</i>	🍷 🍷 6
Spumone artigianale affogato con San Marzano o liquore al caffè <i>Artisanal Spumone drowned with San Marzano or coffee liqueur</i>	🍷 🍷 8
Crostata Leccese di mele cotogne <i>Lecce quince tart</i>	🍷 🍷 🍷 6
Pasticceria secca salentina e moscato IGP <i>Salento dry pastries and Moscato IGP</i>	🍷 🍷 7



CAFFETTERIA

Caffè	Coffee	1,50
Caffè deca	Deca	1,50
Caffè Leccese	Lecce style coffee	3
Caffè in ghiaccio	Coffee on the rocks	2
Caffè Moro	Moro's coffee	5
<i>(in ghiaccio con liquore alla mandorla - on ice with almond liqueur)</i>		



Selezioni di amari e distillati artigianali	5
---	---



ALLERGENI

1. Cereali e derivati

vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

2. Crostacei

vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

3. Uova

Considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.

4. Pesce

L'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi

Le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc

6. Soia

Le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte

E i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattiolio.

8. Frutta a guscio

Ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

9. Sedano

Che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10. Senape

Allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda

11. Sesamo

Spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;

12. Anidride solforosa e solfiti

Solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13. Lupini

Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

14. Molluschi

Presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.





ALLERGENS

1. Cereals and derivatives

All cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut are considered allergens. The list also extends to their hybridized strains and derived products.

2. Crustaceans

Proteins from shrimps, shrimps, scampi, crabs, lobsters, lobsters are considered allergens. Of course, you should also avoid products that contain ingredients derived from shellfish.

3. Eggs

Considered allergens both cooked and raw, and even if present in derivative products such as: egg pasta, biscuits, cakes, omelettes, mayonnaise, creams, breaded foods, flans, etc.

4. Fish

Allergy can occur for all types of fish and for derived products, with the exception of fish gelatine used as a support for vitamin preparations or as a fining agent in beer and wine.

5. Peanuts

The main sources of allergens are derived products such as peanut oil, peanut butter, peanut flour, peanut milk used as an ingredient for creams, snacks, nougats, etc.

6. Soy

Protein sources of allergies are present in all soy products, except for: refined soybean oil and fat, natural mixed tocopherols, natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate a soy-based, vegetable oils derived from soy-based phytosterols and ester-based phytosterols, plant stanol ester produced from soy-based vegetable oil sterols.

7. Milk

and products based on milk or lactose, with the exception of whey used for the manufacture of alcoholic distillates and milk.

8. Nuts

I.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and all products derived from them, except for those used for the manufacture of alcoholic distillates.

9. Celery

Which is present in pieces or in derivative products such as preparations for soups, sauces and vegetable concentrates.

10. Mustard

Allergen that can be found among the main ingredients of sauces and condiments and especially in mustard

11. Sesame

The whole seeds are often used for the preparation of bread, but traces of sesame are often found in some types of flour;

12. Sulfur dioxide and sulphites

Only if in concentrations higher than 10 mg , kg or 10 mg , l expressed as SO₂ (used as preservatives) they are found in canned fish products, pickled foods, foods in oil and brine, jams, vinegar, dried mushrooms , soft drinks and fruit juices.

13. Lupins

Now present in many vegan foods, in the form of roasts, salamis, flours and similar based on this legume, rich in proteins

14. Molluscs

Present in dishes based on canestrello, razor clam, scallop, date of the sea, fasolaro, garagolo, snail, mussel, murex, oyster, limpet, sea truffle, cockle and clam, or in their derivatives.





OGGI VI RACCONTIAMO UNA STORIA FATTA DI AMORE E SACRIFICI.

È la storia del Bar Moro, locale che porta il nome della sua fondatrice, Elisabetta Moro, una bellissima donna, ex prostituta milanese, che nei primi anni '50 decise di cambiare vita, trasferirsi in Salento e avviare un'attività nel cuore del centro di Lecce.

In quasi 20 anni di attività Elisabetta trascorse le sue giornate tra il banco della caffetteria (famose le sue granite al cioccolato con la panna montata) e la sua piccola cucina, da dove sfornava ottimi dolci fatti in casa e piatti semplici sempre squisiti.

Questo locale diventò a poco a poco un punto di riferimento del centro storico, servendo con la stessa cura e rispetto la nobiltà dei palazzi vicini, professionisti, famiglie borghesi e gente comune della zona. Le basse mura del locale videro muovere i primi passi di molti personaggi che sarebbero poi diventati illustri nel panorama leccese (primo fra tutti il Maestro Carmelino Cappa appena adolescente).

Un giorno Elisabetta si innamorò di un cliente romano, seduto a un tavolino, che aveva ordinato un caffè.

Fu amore a prima vista e decise di seguirlo, regalando l'attività e la sua gestione a due suoi dipendenti che dopo poco si trasferirono in un locale molto più grande appena fuori il centro storico.

Dopo anni e anni di abbandono, nel gennaio del 2011, il Bar Moro ha riaperto i battenti con lo stesso nome per onorare quella bellissima donna che riuscì con tanti sforzi e coraggio a realizzare un suo grande sogno, che ora è diventato il nostro.



TODAY WE'LL TELL YOU A STORY MADE OF LOVE AND SACRIFICES.

It's the story of Bar Moro, a place that bears the name of its founder, Elisabetta Moro, a beautiful woman, former Milanese prostitute, who in the early 1950s decided to change her life, move to Salento and start a business in heart of the center of Lecce.

In almost 20 years of activity, Elisabetta spent her days between the cafeteria counter (her chocolate granitas with whipped cream was very popular) and her small kitchen, where she cooked excellent homemade desserts and simple dishes, always exquisite.

This place gradually became a milestone of the historic center, serving with the same care and respect the nobility of the neighboring buildings, professionals, bourgeois families and common people in the area. Many bakers and pastry chefs, who would later become illustrious in the local panorama, practiced within the walls of Bar Moro (first of all Maestro Carmelino Cappa as a teenager).

One day Elisabetta fell in love with a Roman gentleman, sitting at a table, who was having a coffee.

It was love at first sight and she decided to follow him in his hometown, giving away her business and management to two of her employees who soon moved to a much larger place just outside the historic center. After years and years of abandonment, in January 2011, Bar Moro reopened its doors with the same name to honor that beautiful woman, her commitment and her big dream, which has now become ours.