



# Menù



Coperto € 2,00

# Antipasti



- 1 Ciccio Napoletano con salse (olive/tonnata/chef) € 5,00
- 2 Verdure gratinate € 5,00
- 3 Patate fritte € 3,50
- 4 Bruschette (classiche) 4 pz € 4,00
- 5 Bruschette (stracciatella, capocollo, pistacchio) 4 pz € 8,00
- 6 Bruschette (burro salato, alici) 4 pz € 5,00
- 7 Tagliere Mida (salumi e formaggi) € 14,00
- 8 Crudo di Parma e bufala € 12,00
- 9 Tentacoli di piovra con favetta, rucola, pomodorini e pane arso di Altamura € 10,00
- 10 Polpette con pomodorini, rucola e cremoso di patate € 8,00
- 11 Carpaccio di manzo con grana, rucola e riduzione balsamica € 12,00
- 12 Battuta di fassona dello chef 250gr € 15,00
- 13 Pollo alla pizzaiola in vaso cottura alle erbe aromatiche € 12,00

# Primi

- 1 Assassina (min. 2 persone) € 10,00
- 2 Primo dello chef € 12,00

# Panini

- 1 Tartare di tonno, burrata, pomodorini,  € 14,00  
frutto del capperone e crema di basilico
- 2 Polpo alla griglia, rape stufate,  € 12,00  
cremoso di pomodori secchi, mayo e misticanza
- 3 Hamburger di Fassona (300 gr), € 12,00  
insalatina croccante, bacon, cheddar,  
mozzarella, pomodoro, mayo

*\*tutti i panini sono accompagnati da patatine*

 *il prodotto potrebbe essere surgelato*

# Secondi

- 1 Straccetti di pollo al pistacchio € 10,00
- 2 Straccetti di Fassona con rucola e grana\* € 14,00
- 3 Zampina € 10,00
- 4 Hamburger 300gr\* € 10,00
- 5 Tagliata di manzo 250 gr con rucola, grana e pomodorini € 15,00
- 6 Entrecote alla griglia 300 gr € 18,00
- 7 Cotoletta alla milanese € 10,00
- 8 Filetto di manzo 250gr alla griglia € 20,00
- 9 Filetto di manzo 250 gr al pepe verde € 22,00
- 10 Filetto di manzo 250 gr ai frutti di bosco € 22,00
- 11 Filetto di manzo 250 gr, fichi e vecchia romagna € 23,00
- 12 Filetto di manzo 250 gr in riduzione balsamica € 22,00
- 13 Filetto di maialino iberico 500 gr alla senape o alla griglia € 15,00

 *\*tutti i piatti sono accompagnati da contorno dello chef*

# Pizze

---

# Rosse o Bianche

*Levitazione 48/72 ore*

*Impasti barese*

*Impasto cereali o integrale + € 1,00*

*Impasto napoletano + € 2,00*

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 1  | Margherita                                    | € 4,50 |
| 2  | Capricciosa                                   | € 6,00 |
| 3  | Calabrese                                     | € 6,00 |
| 4  | Romana  | € 6,00 |
| 5  | Americana                                     | € 6,50 |
| 6  | Formaggio francese, erbe e speck              | € 8,00 |
| 7  | Bresaola, rucola e grana                      | € 9,00 |
| 8  | Scamorza e speck                              | € 8,00 |
| 9  | Rucola, pomodorini, ricotta e mozzarella      | € 7,00 |
| 10 | Zucchine, melanzane, funghi,<br>pane grattato | € 7,00 |
| 11 | Tonno e cipolla                               | € 6,50 |
| 12 | MIDA: rape, salsiccia e 'nduja                | € 9,00 |
| 13 | Ciccio Mida con salse (tonno, olive, chef)    | € 5,00 |

# Pizze

## Gourmet Bianche

*levitazione 48/72 ore*  
*impasto cereali o integrale + € 1,00*

- 1 Bufala, crema di pistacchio, capocollo, € 15,00  
burrata, granella di pistacchio, pomodori sott'olio
- 2 Crema di zucchine e mozzarella, € 15,00  
mandorle tostate e bufala
- 3 Bufala, cardoncelli, norcia, € 15,00  
datterino giallo
- 4 Pesto, bufala, stracciatella, bacon € 12,00
- 5 Mortadella, bufala, granella di pistacchio € 12,00
- 6 Cacio & pepe con pepe e € 12,00  
scaglie di pecorino
- 7 Crema di zucca, scamorza affumicata, € 12,00  
bacon

# Dolci

- 1 Dolce della casa € 3,50

# Bevande



1	Acqua Orsini 1 lt	€ 2,50
2	Bevande in vetro	€ 2,50
3	Bevande in lattina	€ 2,00
4	Calice di vino	€ 4,00
5	Flute prosecco	€ 3,00
6	Lame Rosè IGP 75 cl	€ 16,00
7	Lame Bianco IGP 75 cl	€ 16,00
8	Lame Rosso IGP 75 cl	€ 16,00
9	Bolle Rosè IGP 75 cl	€ 18,00
10	Grillaio Primitivo DOP 75 cl	€ 22,00
11	Grappa bianca	€ 5,00
12	Grappa Barrique	€ 6,00
13	Amaro	€ 3,50
14	Jefferson	€ 5,00
15	Rum Diplomatico	€ 6,00
16	Rum Vizcaya	€ 10,00



 mida.bistrot.bari

 MIDA Bistrot

 080 556 29 12 

Glovo<sup>!</sup>



**JUST EAT**



**thefork**  
a TripAdvisor company