

63 Osteria Contemporanea

Menù

ANTIPASTI

Selezione di salumi e formaggi della tradizione locale (consigliato per 2 persone) <i>(Capocollo di Martina Franca Presidio Slow Food, Guanciale della Valle d'Itria, Filetto lardellato, Spianata dolce o piccante, Caciocavallo podolico del Gargano Presidio Slow, formaggi freschi e semistagionati di mucca, capra, pecora e misti)</i>	20€
I formaggi del casaro <i>(selezione di formaggi freschi e semistagionati di masseria)</i>	13€
Crostoni con guanciale della Valle d'Itria	7€
Crostoni vegetariani con crema di melanzane, peperone cornetto e cipolla caramellata	7€
Crostoni con peperoni cornetto, formaggio pecorino fresco e sale affumicato	7€
Millefoglie di melanzane e mozzarella fiordilatte di Andria con sugo di pomodoro fresco e salsa al basilico	10€
Fritto artigianale della casa <i>(crocchette di patate e polpette di melanzane, secondo disponibilità)</i>	6€
Verdure dell'osteria <i>(quattro uscite di ortaggi di stagione)</i>	13€
Burrata di Andria IGP e Capocollo di Martina Franca	13€
Burrata di Andria IGP con emulsione di pomodoro crudo e crema di basilico	11€
Cozze dell'Osteria	8€

PRIMI

Orecchiette dell'Osteria con sugo di pomodoro giallo e stracciatella di Andria	12€
Orecchiette dell'Osteria al Primitivo del Salento con ragù bianco di capocollo con finocchietto selvatico e fonduta di Parmigiano Vacche Rosse	15€
Minchiareddhi dell'Osteria con bracioline al sugo di pomodoro	13€
Ravioli di patate di Alliste, pecorino e menta al sugo di pomodoro fresco	13€
Orecchiette dell'Osteria con sugo di pomodoro fresco	9€
Orecchiette dell'Osteria con zucchine croccanti e la loro crema, cozze di Castro, pecorino fresco di masseria Az. "Le Sarei" profumate al limone e menta	15€
Paccheri ripieni di ricotta e mozzarella di bufala affumicata in paglia "Caseificio Barlotti di Paestum" con sugo di pomodoro, melanzane e salsa al basilico	13€
Mezzi Paccheri di semola di Altamura con Baccalà in crema di datterino giallo con capperi, olive leccine, basilico e prezzemolo.	15€

SECONDI

Polpette di carne al sugo e cacioricotta di masseria	9€
Bracioline al sugo	9€
Bombette di capocollo e caciocavallo con riduzione di Negroamaro e patate gratinate	13€
Pezzetti di cavallo al sugo <i>(con peperoncino piccante su richiesta)</i>	13€
Turcinieddhi di agnello arrosto con cardoncelli <i>(secondo disponibilità)</i>	13€
Tagliata di Scottona con rucola, pomodori e crema (o scaglie) di Parmigiano	17€
Pitta di patate tradizionale	9€

CONTORNI

Meloncella di Nardò, carote e sedano	5€
Chips artigianali di patate	5€
Patate gratinate	5€

DOLCI E DESSERT DELLA CASA 5€

Coperto 2 € - Acqua frizzante o naturale l. 1 1,5€

Per i nostri primi piatti utilizziamo pasta fresca all'uovo per i ravioli e pasta fresca fatta in casa utilizzando farina di grano duro "Senatore Cappelli" e altri grani antichi per le orecchiette e i minchiareddhi