



MENÙ

*“Questo locale,
nasce dal mio immenso desiderio di portare a Milano
quel semplice ed unico piacere,
che provo quando siedo in una tavola pugliese.”*



PAUSA PRANZO "alla PUGLIESE"
Dal Martedì al Sabato piatti del giorno a 9 €

dalla Cucina

(Primi)

il Martedì

Spaghetti aglio, olio, peperoncino
e pan grattato

il Mercoledì

Orecchiette sugo
e caciocotta
(formaggio stagionato pugliese)

il Giovedì

Paccheri al ragù di braciole

il Venerdì

Spaghetti cozze e pomodorini

il Sabato

Cavatelli spada e pomodorini

(Secondi)

* presenti tutti i giorni

Pollo con patate al forno
oppure

Cotoletta di merluzzo
con patate al forno

dalla Brace

(Puccia Salentina)

* presenti tutti i giorni

Puccia MARTINESE

Bombette, insalata
e cipolla caramellata

Puccia FASANESE

Salsiccia, cheddar, insalata
e ketchup

Puccia OSTUNESI

Hamburger di cavallo, insalata,
salsa piccante
e caciocavallo fresco

Puccia BARESE

Con parmigiana di melanzane

Possibilità di aggiungere:

+ Burrata 3,5 €

+ Cime di rapa 2 €

BraceMia consiglia

Antipasti di terra

€

Antipasto misto della casa [polpette di carne al sugo, parmigiana di melanzane, ragù di braciolettine pugliesi e salsiccia, burrata a stella con tarallo sbriciolato e olio extravergine d'oliva, nodini di fior di latte (mozzarelline), perline di ricotta] (3,7)	per 2 persone	28
Focaccia Barese (pomodoro, olio extravergine d'oliva, sale, origano e olive denocciolate)		10
Fiori di zucca pastellati fritti (1,2,6,7)		10
Panzerottino pugliese fritto (pomodoro e mozzarella) (1,3)		2,5
Fave e cicoria		10
Primo sale impanato e fritto (1,3,7)		9
Crocchettone di patate fritto (fatto in casa) (2 pezzi) (1,3)		9

Taglieri caserecci

Tagliere capocollo di Martina Franca, burrata e gnocco fritto (1,3,7)	15
Tagliere crudo (stagionatura 24 mesi), burrata e gnocco fritto (1,3,7)	15
Tagliere salame dolce, piccante e gnocco fritto (1,3)	15
Tagliere misto di salumi nostrani, formaggi caserecci e gnocco fritto (1,3,7)	26

Antipasti di mare

Pepata di cozze al vino, pepe e limone (2,4,9,14)	12
Cozze alla Tarantina, pomodoro fresco, aglio e prezzemolo (2,4,9,14)	12

PRIMI

Primi di terra

Orecchiette alle cime di rapa e pangrattato (saltato, aglio, olio e peperoncino) (1)	15
Orecchiette al ragù della nonna (salsiccia e braciolettine di vitello) (1)	15
Paccheri con crema di pistacchio, burrata e granella di pistacchio (1,7,8)	15
Paccheri con sugo e burrata (1,7)	13

Primi di mare

Linguine alle vongole veraci, cremose in bianco con pomodorini freschi (saltato con vino e aglio) (1,2,4,14)	19
Cavatelli allo scoglio (1,2,4,14)	15
Paccheri cremosi con cozze e pomodorini freschi (1,2,4,14)	15
Paccheri con crema di pistacchio, gamberetti e guanciale soffritto (1,2,4,7,14)	16

Coperto: serale, sabato e domenica a pranzo 3,50€
(pane, taralli, verdure fresche, olive pugliesi e amaro della casa a fine pasto)

SECONDI ALLA BRACE A LEGNO D'ULIVO

di manzo

	€
Filetto (circa 280/290gr) con patate al forno	33
Tagliata rucola, grana padano e pomodorini (7)	24
Tagliata con crema di zola (7)	24
Tagliata con fonduta di caciocavallo e pistacchio (7,8)	28

di cavallo

Diaframma (circa 300 gr) con patate al forno [ESCLUSIVA]	28
Tagliata rucola, grana padano e pomodorini (7)	23
Tagliata al rosmarino	23

Bombette pugliesi

Bombette classiche (capocollo, prosciutto e caciocavallo) (7)	15
Bombette filanti (pancetta, mortadella e caciocavallo) (7)	15
Bombette impanate al pan grattato (capocollo e pangrattato) (1)	15
Bombette impanate alla paprika dolce (capocollo e paprika) (1)	15
Bombette miste (tutti i tipi di bombette) (1,7)	19

Piatto speciale completo

Misto alla brace manzo x 2 persone (7)	38
(comprende tutti i tipi di bombette, salsiccia classica al vino bianco e tagliata di manzo, con contorno di verdure arrosto e patate al forno)	
Misto alla brace cavallo x 2 persone (7)	38
(comprende tutti i tipi di bombette, salsiccia classica al vino bianco e tagliata di cavallo, con contorno di verdure arrosto e patate al forno)	

*Non siamo solo un ristorante, ma un luogo dove
la cucina pugliese prende vita quotidianamente
nei nostri piatti freschi e genuini.*

*Ogni ricetta è un gesto d'amore verso la tradizione,
pensato per regalare un'esperienza
che non troverete altrove.*

LE NOSTRE SPECIALITÀ

(costata, fiorentina e tomahawk vengono serviti su piastra in ghisa calda)

€

TARTARE DI CAVALLO al coltello [3,10] (circa 300 gr)

25

ingredienti: carne di cavallo, limone, sale, olio, pepe

TARTARE DI MANZO al coltello [3,10] (circa 300 gr)

28

ingredienti: carne di manzo, limone, sale, olio, pepe

FILETTO DI MANZO

(con contorno di purè di patate arrosto)

all'etto 7,9

il peso può variare da 500 a 2500 gr (in base alla richiesta)

COSTATA DI MANZO

(con contorno di verdure e patate al forno)

all'etto 5,8

il peso può variare da 700 a 1300 gr (in base alla richiesta)

FIORENTINA DI MANZO

(con contorno di verdure e patate al forno)

all'etto 6,4

il peso può variare da 900 a 2000 gr (in base alla richiesta)

TOMAHAWK DI MANZO

(con contorno di verdure e patate al forno)

all'etto 5,8

il peso può variare da 900 a 2000 gr (in base alla richiesta)



ECCELLENZA DELLA QUALITÀ

La linea di carni Scottona Bratislavia proviene dai migliori capi polacchi allevati secondo la tradizione. L'alimentazione sana e naturale dona alla carne motivo di pregio e conferisce alla stessa un colore rosso intenso e un sapore unico.

Per rispettare i più alti standard di qualità abbiamo sviluppato un sistema di controllo al fine di garantire la tracciabilità lungo tutto il percorso.

Grazie alla particolare mazzettatura e alla buona copertura di grasso, questa carne ha un sapore intenso unico nel suo genere al gusto e all'olfatto, oltre ad un'eccellente tenerezza e morbidezza.

Consigliata la cottura al sangue, sia alla brace sia alla griglia in modo da esaltare l'unicità dei sapori.

Contorni

Patate al forno (sale, olio e rosmarino)	5
Patate fritte	5
Verdure grigliate (zucchine e melanzane)	5
Cime saltate, aglio, olio e peperoncino (soggetto a disponibilità)	7
Fagiolini saltati, aglio, olio e peperoncino	6
Trevisana arrosto con olio e sale	6
Insalata verde o mista (verde e rossa)	5

Secondi di pesce

Frittura mista (gamberi*, anelli di totano*, ciuffi di calamari*, gamberoni*) (1,2,3,14)	18
Lingotto di tonno pinna gialla "alla pizzaiola" (olive, pomodorini, capperi) (4)	22
Gamberoni arrosto (4pz) (2,14)	14

PER I PIÙ PICCOLI CONSIGLIAMO

PRIMI

(orecchiette o pennette)

in bianco	6
al sugo fatto in casa	8
al ragù	8
al pesto	8

SECONDI

Hamburger con patatine fritte	10
Wurstel e patatine fritte	10
Cotoletta e patatine fritte (1,3)	10

PIZZA BASE MARGHERITA

FIORDILATTE E SALSA DI POMODORO

- tutte le pizze possono contenere o essere contaminate da allergeni da 1 a 14 -
In caso di gravi allergie consultare il personale di sala

	€
MARGHERITA (base margherita e all'uscita basilico)	8
BOSCAIOLA (base margherita, prosciutto cotto e funghi)	10
BUFALA (base margherita, all'uscita bufala e basilico)	10
CAPRICCIOSA (base margherita, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive)	12
PROSCIUTTO COTTO (base margherita, prosciutto cotto)	10
RUCOLA (base margherita, all'uscita rucola)	9
NAPOLI (base margherita, acciughe, origano)	10
ORTOLANA (base margherita, peperoni, zucchine, melanzane)	12
PARMIGIANA (base margherita, prosciutto cotto, melanzane fritte, all'uscita scaglie di grana)	12
PUGLIESE (base margherita, cipolla, pomodori, tonno, all'uscita bufala)	12
SICILIANA (base margherita, acciughe, olive, capperi, origano)	12
DIAVOLA (base margherita, salame piccante)	10
QUATTRO STAGIONI (base margherita, prosciutto cotto, funghi, cuore di carciofi e olive)	12
WILSON (base margherita, pomodorini, all'uscita bufala)	11
CRUDAIOLA (base margherita, all'uscita pomodorini e rucola)	10
SAN MARCO (base margherita, all'uscita rucola, grana, pomodorini e olio extravergine d'oliva)	12
BRACEMIA (base margherita, all'uscita capocollo, nodini e olio extravergine d'oliva)	11
PULPETT (base margherita, polpettine fritte, all'uscita basilico)	10
ALFREDO (base margherita, salsiccia, peperoni, cipolla)	11
DIAVOLA SANTA (base margherita, salame piccante, champignon, prosciutto cotto, all'uscita bufala e olio santo)	13

PIZZA BASE BIANCA

FIORDILATTE

- tutte le pizze possono contenere o essere contaminate da allergeni da 1 a 14 -
In caso di gravi allergie consultare il personale di sala

€

QUATTRO FORMAGGI

(fiordilatte, zola, brie, scamorza)

11

LAMAPECORA

(fiordilatte, porcini, cuore di carciofi Pugliesi, all'uscita caciocotta della Masseria Lamapecora)

13

MORTACCHIO

(fiordilatte, all'uscita mortadella e pistacchio)

12

PISTACCHIELLA

(fiordilatte, crema di pistacchi, speck, bocconcini di bufala)

13

MONSIGNORE

(fiordilatte, cime di rapa 100% pugliesi, porcini, all'uscita spolverata di pan grattato soffritto nell'aglio e olio, nodini e olio santo)

14

SPAKY

(fiordilatte, speck e burrata)

13

PORCINO

(fiordilatte, porcini, all'uscita caciocotta Pugliese)

11

STATTE

(fiordilatte, capocollo, all'uscita stracciatella e olio extravergine d'oliva)

13

CISTERNINO

(fiordilatte, alici, all'uscita pomodori secchi e origano)

11

ADELFA

(fiordilatte, salsiccia e patate al forno)

10

FASANO

(fiordilatte, salsiccia, cime di rapa e olio santo)

13

SELVA

(fiordilatte, all'uscita prosciutto crudo, grana e olio extravergine d'oliva)

11

MARTINA FRANCA

(fiordilatte, patate al forno, all'uscita capocollo, stracciatella e bacon croccante)

15

ROSA MARINA

(fiordilatte, all'uscita culatello, burrata e tarallo sbriciolato)

17

SAVELLETRI

(fiordilatte, frutti di mare*, prezzemolo, olio extravergine d'oliva, all'uscita scaglie sottili di limone)

14

SAN MICHELE

(fiordilatte, all'uscita mortadella, pomodori secchi, stracciatella e tarallo sbriciolato)

13

POLIGNANO A MARE

(fiordilatte, fiori di zucca impanati fritti, all'uscita burrata e alici)

15

PIZZA BASE ROSSA

SALSA DI POMODORO

- tutte le pizze possono contenere o essere contaminate da allergeni da 1 a 14 -
In caso di gravi allergie consultare il personale di sala

€

MARINARA

(salsa di pomodoro, olio extravergine d'oliva, aglio, origano)

6

TROPEA

(salsa di pomodoro, capperi, cipolla di Tropea caramellata, all'uscita pomodorini secchi e bufala)

13

MONOPOLI

(salsa di pomodoro, capperi, olive, origano, all'uscita stracciatella e olio extravergine d'oliva)

13

CONVERSANO

(salsa di pomodoro, cipolla caramellata, carciofi, all'uscita stracciatella e pan grattato)

13

GIOIA DEL COLLE

(salsa di pomodoro, salsiccia, salame piccante, all'uscita bufala)

13

BITONTO

(salsa di pomodoro, alici, salsiccia, cime di rapa, all'uscita bufala)

14

CERIGNOLA

(salsa di pomodoro, cuore di carciofi, salame piccante, olive nere, capperi, all'uscita nodini)

14

ACCIUGHELLA

(salsa di pomodoro, acciughe, pomodori secchi, olio piccante, all'uscita burrata)

14

Le nostre pizze,

sono a forma di pala con un impasto

di altissima qualità,

maturazione di 72/96 ore in cella.

Vengono poi cotte

nel nostro fantastico forno a legna!

BUON APPETITO !

BEVANDE

	€
Acqua Naturale	3
Acqua Frizzante	3
Coca-Cola	3,5
Coca-Cola zero	3,5
Sprite	3,5
Fanta	3,5
Chinotto Lurisia	3,5
Limonata Lurisia	3,5
Tonica Mediterranea	4,5
Red Bull	4,5
EstaThe al Limone	3,5
EstaThe alla Pesca	3,5
Birra piccola Moretti bionda	4,5
Birra media Moretti bionda	6
Birra piccola Moretti rossa	4,5
Birra media Moretti rossa	6
Birra piccola Icnusa non filtrata	5
Birra media Icnusa non filtrata	7
Vino della Casa da litro (bianco, rosato, rosso) <small>(12)</small>	10
Vino della Casa da 1/2 litro (bianco, rosato, rosso) <small>(12)</small>	6
Calice di vino della Casa (bianco, rosato, rosso) <small>(12)</small>	2,5

COCKTAIL

Aperol Spritz <small>(12)</small>	8
Aperol Campari <small>(12)</small>	8
Gin Mare e tonic	9
Gin Mare Capri	12

CAFFÈ

Caffè	1,5
Caffè corretto	2
Caffè decaffeinato	1,8

ELENCO DEI 14 ALLERGENI

1 Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
2 Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
3 Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
4 Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di 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 e derivati	Latte, tofu, spaghetti.
7 Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
8 Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, pistacchi.
9 Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
10 Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
11 Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
12 Anidride solforosa e superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analconiche e succhi di frutta.
13 Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume ricco di proteine.
14 Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozze, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola.



Arrivederci...