

# SHUI WINE

Something to eat?



# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

## ARACHIDI E DERIVATI

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



## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



## LATTE E DERIVATI

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



## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



## PESCE

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



## SESAMO

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



## SOIA

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



## CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

## GLUTINE



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

## LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

## SENAPE



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

## SEDANO



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

## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



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

## UOVA E DERIVATI



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

## TAGLIERI

**Apulia** 17.00€

*Selezione di pregiati salumi e formaggi locali, sott'oli e miele*

*Selection of fine local cold cuts and local cheeses, typical vegetables in oil and honey*

**Shui** 17.00€

*Selezione di pregiati salumi e formaggi italiani con miele e composte*

*Fine italian cold cuts and cheeses with jam and honey*

**Bistrot** 15.00€

*Selezione di pregiati salumi*

*-Selection of fine cold cuts*

**Caseorum** 15.00€

*Selezione di formaggi accompagnati da composta e miele*

*-Selection of fine cheeses with jam and honey*

## CARPACCI

**Carpaccio di black angus** 15.00€

*Black angus affumicato con burrata artigianale e olio aromatizzato*

*Black angus carpaccio with burrata cheese and aromatic olive oil*

**Carpaccio vegetariano di zucchine** 10.00€

*Carpaccio di zucchine con burrata, rucola, pomodori secchi e scaglie di mandorle*

*Zucchini with burrata cheese, rocket, dry tomatoes and almond leaves*

*\*Siete pregati di segnalare sempre al cameriere eventuali allergie o intolleranze alimentari*

*\*Please always report any food allergies or intolerances to the waiter*

**\*COPERTO / COVER CHARGE € 1,00**

## **DELIZIE DELLA CASA**

<b>Burrata fresca con Capocollo</b>	<b>15.00€</b>
<i>Burrata fresca con pomodorini, insalata mista e capocollo</i> <i>Fresh local burrata with cherry tomatoes, mixed salad and Capocollo</i>	
<b>Caprese</b>	<b>9.00€</b>
<i>Mozzarella fior di latte pugliese, pomodori e basilico</i> <i>Local mozzarella cheese, with tomatoes and basil</i>	
<b>Burrata e Alici del Cantabrico</b>	<b>11.00€</b>
<i>Crostini di pane con burrata e alici del Cantabrico</i> <i>Bruchetta with burrata cheese and Cantabrian anchovies</i>	
<b>Polpette al sugo</b>	<b>9.00€</b>
<i>Meatballs in tomato sauce</i>	
<b>Pollo al curry</b>	<b>11.00€</b>
<i>Bocconcini di pollo al curry, serviti con riso e cereali</i> <i>Chicken curry with rice and cereal</i>	
<b>Burger vegetariani</b>	<b>10.00€</b>
<i>Burger vegetariani, con pomodorini, insalata mista e salsa yogurt</i> <i>Vegetarian burger, with cherry tomatoes, mix salad e yogurt sauce</i>	
<b>Lasagna al ragù</b>	<b>11.00€</b>
<b>Cous cous alle verdure con salsa yogurt e scaglie di mandorle</b>	<b>10.00€</b>
<i>Cous cous with vegetables, yogurt souce and almond leaves</i>	
<b>Fave e cicorie</b>	<b>10.00€</b>
<i>Broad beans cream and chicory in olive oil and garlic</i>	

<i><b>Salmone al vapore</b></i>	<b>14.00€</b>
<i>Salmone al vapore con salsa yogurt e riso o cereali</i>	
<i>Salmon steamed, with yogurt souce and cereals</i>	
<i><b>Insalata di riso venere con legumi feta e mandorle</b></i>	<b>10.00€</b>
<i>Black rice salad with beans, feta cheese and almond leaves</i>	
<i><b>Tartare di salmone e burrata</b></i>	<b>15.00€</b>
<i>Salmone affumicato, con burrata, carpaccio di zucchine, pesto di pistacchi e crunch di taralli</i>	
<i>Smoked salmon, with burrata cheese, raw zucchini, pistachio pesto and taralli crunch</i>	

*\*Siete pregati di segnalare sempre al cameriere eventuali allergie o intolleranze alimentari*

*\*Please always report any food allergies or intolerances to the waiter*

**\*COPERTO / COVER CHARGE € 1,00**

**PUCCE** (*What is puccia? Puccia is a sandwich bread that is made from pizza dough, hard outside and soft inside, stuffed with typical taste*)

**Puccia mortadella** 8.00€

*mortadella, burrata pugliese e pesto di pistacchi*

*Puccia with mortadella , burrata cheese and pistachio pesto*

**Puccia affumicata** 9.00€

*capocollo pugliese, pomodori secchi, mozzarella fior di latte, pesto di basilico e scaglie di mandorle*

*Puccia with capocollo, mozzarella cheese, dry tomatoes, basil pesto and almond leaves*

**Puccia bresaola** 8.00€

*bresaola, pecorino, pomodori freschi, rucola e pesto di pistacchi*

*Puccia with bresaola, pecorino cheese ,tomatoes, rocket and pistachio pesto*

**Puccia vegetariana** 8.00€

*mozzarella, carpaccio di zucchine, rucola, pomodori e pesto genovese*

*Puccia with mozzarella cheese, raw zucchini, rocket salad, tomatoes and basil pesto.*

**Puccia\_pancetta** 9.00€

*Puccia con pancetta alle erbette, caciocavallo, pomodori secchi e cicorie ripassate*

*Puccia with bacon, caciocavallo cheese, dry tomatoes and chicory*

### *Puccia tonno*

8.00€

*Tonno sott'olio, mozzarella, pomodorini, cipolla agrodolce, capperi*  
*Puccia with tuna, mozzarella cheese, cherry tomatoes, sweet red onion and capers*

### *Puccia parmigiana*

10.00€

*Puccia con parmigiana di melanzane ,burrata e mortadella*  
*Puccia with aubergine parmigiana, burrata cheese and mortadella*

**FRISELLE SALENTINE** *(Hard bread soaked in cold water and usually seasoned with with cherry tomatoes and other typical products)*

### *Frisa classica*

5.00€

*Con pomodorini , rucola e origano*  
*Frisa with cherry tomatoes, rocket salad and origan*

### *Frisa salentina*

7.00€

*Con pomodorini, rucola, tonno sott'olio, capperi e cipolla agrodolce*  
*Frisa with tomatoes, rocket salad, tuna fish, capers and sweet onion*

### *Frisa gourmet*

8.00€

*Con pomodorini ,burrata ,capperi e rucola.*  
*frisa with cherry tomatoes, burrata, rocket salad and capers*

*\*Siete pregati di segnalare sempre al cameriere eventuali allergie o intolleranze alimentari*

*\*Please always report any food allergies or intolerances to the waiter*

**\*COPERTO / COVER CHARGE € 1,00**

10

## INSALATE

### Sant' Oronzo

8.00€

*Insalata mista con pomodori secchi, capperi, carpaccio di zucchine, rucola e feta greca e mandorle .*

*Mixed salad with dry tomatoes, zucchini sliced, rocket and feta cheese and almond*

### Santu Paulu

9.00€

*Insalata mista con bresaola, carpaccio di zucchine, pomodorini, scaglie di grana e crunch di friselline*

*Mix salad with bresaola, zucchini, tomatoes, grana and bread crumbs*

### San Matteo

9.00€

*Insalata mista con tonno, capperi, pomodorini, rucola, cipolla agrodolce, scaglie di grana e crunch di friselline*

*Mixed salad with tuna, capers, cherry tomatoes, sweet onion, rocket salad, grana and little bread crumbs*

### Santa Caterina

10.00€

*Insalata mista con culatello al nero di troia, mozzarella fior di latte, pomodori secchi, rucola e crunch di taralli*

*Mix salad with culatello ham smoked with red wine, mozzarella cheese, dry tomatoes, rocket and taralli*

## INTRATTIENI

<b>Nachos</b>	5.00€
<i>Tortillas messicane con degustazione di salse</i> <i>Mexican tortillas chips with different sauces</i>	
<b>Stuzzicherie al pomodoro</b>	5.00€
<i>Friselline pugliesi con pomodorini olio EVO e origano</i> <i>Local friselline with cherry tomatoes olive oil and oregano</i>	
<b>Stuzzicherie salentine</b>	7.00€
<i>Friselline pugliesi con pomodori secchi e pesto di pistacchi</i> <i>Local friselline with dry tomato and pistachio pesto</i>	
<b>Lupini</b>	1.00€
<b>Taralli pugliesi</b>	2.00€
<b>Arachidi (Peanuts)</b>	
2.00€	
<b>Olive (Olives)</b>	1.00€

## DESSERT

<b>Dessert del giorno</b>	6.00€
<i>Dessert of the day</i>	

\*Siete pregati di segnalare sempre al cameriere eventuali allergie o intolleranze alimentari

\*Please always report any food allergies or intolerances to the waiter

\*COPERTO / COVER CHARGE € 1,00

