

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> 	29€
I formaggi del casaro (selezione di formaggi freschi e semistagionati di masseria) 	18€
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	11€
Fritto artigianale della casa (crocchette di patate e polpette di melanzane, secondo disponibilità)	7€
Verdure dell’osteria (quattro uscite di ortaggi di stagione)	14€
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	9€

PRIMI

Orecchiette dell’Osteria con sugo di Datterino giallo di Torre Guaceto e stracciatella di Andria	14€
Orecchiette dell’Osteria al Primitivo del Salento con ragù bianco di capocollo con finocchietto selvatico e fondua di Parmigiano Vacche Rosse	15€
Minchiareddhi dell’Osteria con bracioline al sugo di pomodoro	14€
Orecchiette dell’Osteria con sugo Bio di pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto 	10€
Paccheri ripieni di ricotta e mozzarella di bufala affumicata in paglia “Caseificio Barlotti di Paestum” con sugo di pomodoro, melanzane e salsa al basilico	14€
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 caciocotta di masseria	11€
Braciole al sugo	12€
Bombette di capocollo e caciocavallo con riduzione di Negroamaro e patate gratinate	14€
Pezzetti di cavallo al sugo (con peperoncino piccante su richiesta)	13€
Turcinieddi di agnello arrosto con cardoncelli (secondo disponibilità)	14€
Tagliata di Scottona con rucola, pomodori e crema (o scaglie) di Parmigiano	20€
Pitta di patate tradizionale	10€

CONTORNI

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

DOLCI E DESSERT DELLA CASA 6€

Coperto 2,5 € - Acqua frizzante o naturale l. 0,75 2€

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