

PAOLETTI

Norcineria Tosco-Pugliese

Aperitivo h17:30-19:30

A PERSONA:

€8,00

CALICE DI VINO DELLA CASA A SCELTA

Secco_ Amabile_ Dolce

OPPURE

Spritz_ Negroni_ Gin Tonic

1 CROSTONE SPECIALE

Affidati a noi o componilo tu!

"Glass of House Wine - Your Choice:

Dry _ Semisweet _ Sweet"

Or: Spritz_ Negroni_ Gin Tonic

"1 Special Slice of toasted bred with salami and chees

Trust us or create your own!"

Cestino di pane aggiuntivo

€1,50

Coperto

€1,00

PAOLETTI

Norcineria Tosco-Pugliese

Antipasti

OLIVE Local olives	€3,00
TARALLI ARTIGIANALI Traditional snack food, shaped as a ring	€3,00
CROSTONE SOLO CON PATÈ VARI (AL PZ) Croutons with a kind of sauce	€3,50/PZ
CROSTONE "SPECIALE" (AL PZ) Un salume ed un paté-Patè al tartufo/pistacchio- Aggiunta sott'oli Croutons with salami and sauce Truffle/pistachio paté - Addition in oil	€4,50/PZ
CIOTOLINA DI SOTTOLI A SCELTA Pomodori, Carciofi, Tris di funghi, Melanzane Bowl with a variety of pickles	€4,50/PZ
BUFALA AFFUMICATA O NORMALE DA 250G Smoked 250g Buffalo Mozzarella PDO.	€11,00
POKER DI SOTTOLI Bowl with 4 types of pickles	€15,00
CRUDO DI PARMA 18 MESI DOP ALLA BARESE Olio e pepe 18 month seasoned Parma ham with EVO oil and black pepper	€7,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PER 2 Exquisite varieties of cold cuts and local cheese for 2 people	€18,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PER 4 Exquisite varieties of cold cuts and local cheese for 4 people	€30,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PER 6 Exquisite varieties of cold cuts and local cheese for 6 people	€45,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI GOURMET PER 2 Exquisite varieties of cold cuts and local cheese for 2 people	€25,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI GOURMET PER 4 Exquisite varieties of cold cuts and local cheese for 4 people	€50,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI GOURMET PER 6 Exquisite varieties of cold cuts and local cheese for 6 people	€65,00
AGGIUNTA DI CONFETTURE Miele, Fichi, Pere, Cipolline / Miele al tartufo 1,50€	€1,00
COPPIETTE DI SUINO	€4,50
Cestino di pane aggiuntivo	€1,50
Coperto	€1,00

PAOLETTI

Norcineria Tosco-Pugliese

Le nostre terrine

€12,00

PEPOSO

Carne di guancia bovina 80%, vino rosso (contiene solfiti), polpa di pomodoro, aglio, doppio concentrato di pomodoro, sale, pepe nero 0,2%, pepe in grani 0,1%.

beef cheek meat 80%, red wine (contains sulphites), tomato pulp, garlic, double tomato concentrate, salt, black pepper 0.2%, peppercorns 0.1%.

RIBOLLITA

Minestra di pane 5% e verdure 80%: cavolo nero e verza, pane (farina di grano tenero 00, acqua, lievito di birra), patate, fagioli, carote, sedano, cipolla, polpa di pomodoro, vino bianco (contiene solfiti), doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, sale, pepe nero, prezzemolo disidratato e peperoncino in polvere.

Bread soup 5% and vegetables 80%: black cabbage and Savoy cabbage, bread (soft wheat flour 00, water, brewer's yeast), potatoes, beans, carrots, celery, onion, tomato pulp, white wine (contains sulphites), double tomato concentrate, extra virgin olive oil, salt, black pepper, dehydrated parsley and chili powder.

STRACOTTO

Carne di testa bovina 75%, patate, polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva, sedano, carota, cipolla, vino bianco (contiene solfiti), doppio concentrato di pomodoro, sale, pepe nero.

Beef head meat 75%, potatoes, tomato pulp, extra virgin olive oil, celery, carrot, onion, white wine (contains sulphites), double tomato concentrate, salt, black pepper.
Beef head meat 75%, potatoes, tomato pulp, extra virgin olive oil, celery, carrot, onion, white wine (contains sulphites), double tomato concentrate, salt, black pepper.

LAMPREDOTTO ALLA CACCIATORA

Abomaso bovino 63% (conservante E250), polpa di pomodoro, olive nere denocciolate (6%), olio extravergine di oliva, doppio concentrato di pomodoro, vino bianco (contiene solfiti), sale, aglio, rosmarino, pepe nero, peperoncino in polvere.

bovine abomasum 63% (preservative E250), tomato pulp, pitted black olives (6%), extra virgin olive oil, double tomato concentrate, white wine (contains sulphites), salt, garlic, rosemary, black pepper, chilli powder.

Cestino di pane aggiuntivo

€1,50

PAOLETTI

Norcineria Tosco-Pugliese

Schiabatte Vegetariane

€8,00

PESTOSA

Mozzarella di bufala DOP, pesto di basilico, pomodori secchi sott'olio e olio evo

DOP 'Bufala' cheese, basil sauce, dried tomatoes and EVO oil

FRESCA

Stracciatella, zucchine sott'olio e zest di limone

'Stracciatella' cheese, zucchini pickles and lemon zest

Schiabatte

€8,00

DELL'OSTE

Salsiccia fresca di maiale (cruda), mozzarella di bufala, zest di lime, stracchino

Raw pork sausage paste (raw sausage) , 'bufala' cheese, lime zest, 'stracchino' cheese

SMIELATA

Finocchiona, Stracchino, Composta di cipolle, Mozzarella di Bufala DOP e Miele

Finocchiona ham, Stracchino cheese, onion compote, DOP buffalo mozzarella cheese and honey

MICHELANGELO

Sbriciolona, pecorino rosso e paté di tartufo

'Sbriciolona' salami, red 'pecorino' cheese and truffle sauce

SCAMARCIO

Salame di cinghiale, paté di zucchine e pomodori secchi sott'olio

Boar salami, zucchini sauce and dried tomatoes

PUPETTA

Mortadella di cinghiale, caciotta all'erba cipollina e paté di oliva

Boar bologna, cheese with chive and olive sauce

Aggiunta di ingredienti (o alcune sostituzioni)

€1,00

Extra ingredient

PAOLETTI

Norcineria Tosco-Pugliese

Schiabatte

€8,00

MUDÙ

Capocollo, caciotta al tartufo e paté di carciofi
'Capocollo' salami, truffled cheese and artichoke sauce

PAOLETTI JUNIOR

Prosciutto cotto alla brace al tartufo, stracciatella e paté di carciofi
Grilled truffled ham, 'stracciatella' cheese and artichoke sauce

FERRARESE

Capocollo, stracciatella, pomodori secchi sott'olio e tarallo sbriciolato
'Capocollo' salami, 'stracciatella' cheese, dried tomatoes and Taralli crubles

GUACCERO

Prosciutto cotto alla brace, burrata affumicata e asparagi
Grilled ham, smoked 'burrata' cheese and asparagus pickles

SAN NICOLA

Mortadella di cinghiale al tartufo, burrata affumicata, pomodori secchi e spinaci freschi
Truffled boar bologna, smoked 'burrata' cheese, sundried tomatoes and fresh spinaches

Schiabatte Speciali

€12,00

PISTACCHIOSA

Pesto di pistacchio, Mortadella di cinghiale, Mozzarella di bufala D.O.P, Granella di pistacchio
Pistachio pesto, wild boar mortadella ham, buffalo mozzarella cheese, pistachio grain

CARPACCIO

Carpaccio di chianina, stracciatella, zest di lime, spinaci freschi e olio evo
'Chianina' carpaccio, 'stracciatella' cheese, lime zest, fresh spinaches and EVO oil

TESTATA TOSCANA

Soppressata Toscana, Stracchino, Pecorino di fossa, Salsa di fichi
Tuscany sopressata ham, Stracchino cheese, Pecorino di fossa cheese, Fig sauce

Aggiunta di ingredienti (o alcune sostituzioni)
Extra ingredient

€1,00

PAOLETTI

Norcineria Tosco-Pugliese

Schiabatte Speciali

€12,00

L'INNAMORATA

Pancetta arrosto arrotolata, stracciatella affumicata, miele al tartufo, pomodori sott'olio

Rolled roasted bacon, smoked stracciatella, truffle honey, tomatoes in oil

CIPOLLINI

Salame di black Angus, pecorino al peperoncino e paté al tartufo

'Black Angus' salami, chili 'pecorino' cheese and truffle sauce

Non sai cosa scegliere? componila tu:

€8,00

FAI DA TE

Massimo tre ingredienti

Aggiunta di prosciutto Crudo o Carpaccio o Cervo + 4€

Max. of 3 ingredients of your choice

Schiabattine (per i più piccoli)

€6,00

PROSCIUTTINO

Prosciutto cotto arrosto, stracciatella, valeriana

Roasted cooked ham, stracciatella cheese, lamb's lettuce

SALAMINO

Salame toscano, mozzarellina di bufala D.o.P, spinaci freschi

Tuscan salami, D.O.P buffalo mozzarella, fresh spinach

LINO

Capocollo toscano, stracciatella affumicata, valeriana

Tuscan capocollo, smoked stracciatella, lamb's lettuce

Aggiunta di ingredienti (o alcune sostituzioni)
Extra ingredient

€1,00

PAOLETTI

Norcineria Tosco-Pugliese

Dolci

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO	€4,50
Al cuore di cioccolato	
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO BIANCO	€5,00
Al cuore di cioccolato bianco	
Aggiunta di panna	€1,00
Addition of cream	

Bevande Analcoliche

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 50CL	€1,00
COCA COLA IN VETRO 33CL	€2,00
COCA ZERO 33CL	€2,00
FANTA IN VETRO 33CL	€2,00

Birre

PERONI 33CL

€2,00

ICHNUSA NON FILTRATA 50CL

€5,00

Birra non filtrata a bassa fermentazione, 100% puro malto d'orzo, con un gusto rotondo, regala delicate sensazioni erbacee e note di frutta gialla e albicocca, che accompagnano un piacevole, fragrante ricordo di crosta di pane

MENABREA BIONDA 33CL

€3,50

LAGER chiara a bassa fermentazione, dal tipico colore biondo e dalla schiuma corposa e persistente, caratterizzata da un gusto equilibrato che evidenzia un notevole sentore floreale e di fruttato

KOZEL LAGER 33CL

€4,00

LAGER Birra Pale Lager a bassa fermentazione dal colore giallo chiaro, dal sapore, ricco e bilanciato, con leggere note di malto e luppolo, ricetta originale Ceca

TENNENT'S SUPER 33CL

€4,00

Con una spuma fine e compatta, la Tennent's è una birra dal corpo pieno e denso, dal colore giallo intenso con riflessi ramati. Al naso offre aromi intensi di malto pregiato, con note di mela. L'inizio in bocca è dolciastro, con i sentori amari del luppolo che compaiono e sfumano rapidamente per lasciare spazio alla forza alcolica (ben 9°), con finale di caramello. Birra saporita e ben equilibrata nelle sue componenti.

FRANZISKANER WEISS 50CL

€5,00

WEISSE di frumento dal corpo leggero e fruttato. Ha un caratteristico colore torbido, con un gusto inconfondibilmente fresco, sottilmente speziato e fruttato con una nota finale leggermente dolce

BIRRA MESSINA CON CRISTALLI DI SALE 50CL

€5,00

LAGER dal colore dorato, naturalmente opalescente. Schiuma compatta e persistente caratterizzata da un gusto morbido, fine ed equilibrato 50cl

PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO DA 50CL

€5,00

BOCK a bassa fermentazione dal colore oro intenso caratterizzata da un gusto intenso ed equilibrato con aroma di cereali e malto tostato, leggermente speziato 50cl

PERONI GRAN RISERVA ROSSA DA 50CL

€5,00

BIRRA ROSSA Vienna Style, birra a bassa fermentazione dal colore rosso rubino caratterizzata da un gusto corposo e allo stesso tempo facile da bere, dal caldo aroma di malto e caramello

RAFFO LAVORAZIONE GREZZA 33CL

€3,50

L'aspetto è velato, il gusto è rotondo e piacevolmente fresco, con un aroma maltato e sul finale note luppolate.



VINO DELLA CASA

CALICE ROSSO

Dolce / Amabile / Secco

€3,00

CARAFFA ROSSO DA 50 CL

dolce / Amabile / Secco

€7,00

VINO BIANCO

CALICE

BOTTIGLIA

PEZZAPIANA - CANTINE TORREVENTO

Bombino bianco, Pampanuto Puglia DOC

€5,00

€15,00

DUE LUPI - VINOSIA

Verdeca

€5,00

€16,00

MARE MOSSO - CANTINE TORREVENTO

Bianco Frizzante - Bombino bianco Puglia IGT

€18,00

VERMENTINO - ROCCA DI FRASSINELLO

Vermentino

€25,00

PIETRAGRANDE - TENUTE LUNELLI

Chardonnay 80%, Sauvignon, Pinot bianco 20%

€30,00

VINI ROSATI

CALICE

BOTTIGLIA

PRIMARONDA - CANTINE TORREVENTO

Bombino nero Puglia DOC

€5,00

€15,00

MARE MOSSO IGT - CANTINE TORREVENTO

Bombino nero IGT

€6,00

€18,00

DUE LUPI - VINOSIA

Primitivo rosato

€6,00

€18,00

LAPIS - VILLA AMORIS IGP

Sussumaniello Rosato IGP

€6,00

€23,00

ROSA - VELENOSI IGT

Bombino nero vinificato IGT

€24,00

ROSATO TOSCANA - ROCCA DI FRASSINELLO

Sangiovese

€25,00

VERITAS - CASTEL DEL MONTE DOCG

Bombino nero Puglia DOCG

€25,00



VINI ROSSI

CALICE

BOTTIGLIA

BOLONERO DOC - CANTINE TORREVENTO

Nero di Troia, Aglianico Puglia DOC

€5,00

€15,00

NEGRAMARO - CANTINE ANGIULI

Negroamaro Puglia IGP

€5,00

€15,00

PRIMITIVO - CANTINE ANGIULI

Primitivo Puglia IGP

€5,00

€15,00

NERO DI TROIA- CANTINE ANGIULI

Nero di Troia Puglia IGP

€5,00

€15,00

VIGNA PEDALE RISERVA DOCG

Nero di Troia Puglia DOCG

€6,00

€21,00

GHENOS- CANTINE TORREVENTO

Primitivo Puglia DOC

€7,00

€23,50

DUE LUPI - VINOSIA

Primitivo

€7,00

€22,00

DUE LUPI - VINOSIA

Susumaniello

€23,50

ZIGGURAT- TENUTE LUNELLI

Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Cabernet e Merlot 15%

€25,00

CASTELLARE DI CASTELLINA

Chianti Classico DOC

€26,00

TEUTO- TENUTE LUNELLI

Sangiovese 65%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 5%

€30,00

PICCO MACCARIO - BAROLO DOCG

Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2018 -DOCG

€40,00

Amari e distillati

AMARO / LIMONCELLO

€2,50

RUM

€4,00

GRAPPA

€4,00