BEVERAGE

BIRRA ALLA SPINA

WIENINGER BIER PILS, BIONDA 5% vol	
0,2 l	2,50 €
0,4 l	4,00 €
CINEY DOPPIO MALTO ROSSA 7% vol	
0,20 l	3,00 €
0,33 l	4,00 €
BIRRA SENZA GLUTINE IN BOTTIGLIA	4,00 €

PROSECCO

BERNARDI JACUR EXTRA DRY DOC	17,00 €

VINI ROSSI

	CALICE	BOTTIGLIA
TALO' PRIMITIVO MERLOT, CANTINE SAN MARZANO		20,00 €
TALO' NEGRAMARO, CANTINE SAN MARZANO		20,00 €
TALO' SALICE SALENTINO CANTINE SAN MARZANO		20,00 €
TALO' MALVASIA, CANTINE SAN MARZANO		20,00 €
ANIMA DI PRIMITIVO, CANTINE EMERA	5,00 €	17,00 €
ANIMA DI NEGRAMARO, CANTINE EMERA	5,00 €	17,00 €
ANIMA DI SALICE SALENTINO, CANTINE EMERA	5,00 €	17,00 €
SUD DEL SUD, BLEND		24,00 €
ORO DI PRIMITIVO DI MANDURIA, CANTINE EMERA DOP		30,00 €
MOROS SALICE SALENTINO, CANTINE EMERA		35,00 €
TOTO', ROSSO PARTENOPEO, CLAUDIO QUARTA		30,00 €
NEPRICA PRIMITIVO, TORMARESCA		20,00 €
DON ANTONIO, PRIMITIVO, CANTINE COPPI		25,00 €
AGLIANICO IRPINIA, CANTINE SAN PAOLO		20,00 €
MAIOLICHE NERO DI TROIA, TENUTA VIGLIONE		20,00 €
ALEATICO, CANTINE COPPI		25,00 €
SETTEBRACCIA, NEGRAMARO SUSSUMANIELLO, CANTINE SANPIETRANA		30,00 €

VINI BIANCHI

	CALICE	BOTTIGLIA
BIANCO DI NEGRAMARO, CANTINE EMERA		17,00 €
AMURE, FIANO, CANTINE EMERA	5,00 €	17,00 €
ANIMA DI CHARDONNAY	5,00 €	16,00 €
SCIAIA VIVACE, CANTINE RISVEGLIO		16,00 €

VINI ROSATI

	CALICE	BOTTIGLIA
ROSE' DI NEGRAMARO	5,00 €	17,00 €
TRAMARI, CANTINE SAN MARZANO		20,00 €
GRANCHIETTO VIVACE, CANTINE RISVEGLIO		16,00 €

BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA FONTE ORSINI	2,00 €
COCA COLA 0,33 l	2,50 €
COCA COLA ZERO 0,33 l	2,50 €
FANTA 0,33 l	2,50 €
SOFT DRINK	3,00 €

CAFFE' - DOLCE

CAFFE'	1,00 €
DOLCE DELLA CASA (secondo disponibilità)	5,00 €

VIA IV NOVEMBRE 25/a 70032 Bitonto
392 63 29 868
Cumbia Bistrot
Cumbia_Bistrot

Cumbia Bistrot

MENU

FOOD

ANTIPASTI

PETTOLE POMODORI SECCHI E CAPPERI	**4,00 €**
CHIPS DI PATATE SPEZIATE	**3,00 €**
FETA AL FORNO	**6,00 €**
FLAN DI PECORINO SARDO E FIORI DI ZUCCA	**6,00 €**
FOCACCIA ALLA ZUCCA (2 pezzi) con burrata, pesto di pistacchio, filetto lardellato “Salumeria Santoro”	**6,00 €**
POLPETTE DI ZUCCA (5 pezzi)	**6,00 €**
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI (secondo disponibilità)	**13,00 €**
TRIS DI LATTICINI E PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE 20 MESI	**11,00 €**
ARANCINI CACIOCAVALLO E CAPOCOLLO (senza glutine) (5 pezzi)	**6,00 €**
TACOS TONNO/SALMONE (2 pezzi) con pomodorini secchi, avocado, misticanza, salsa alle erbe	**10,00 €**
TACOS PULLED TURKEY (2 pezzi) con pomodori secchi, avocado, misticanza, ketchup di datterino giallo	**10,00 €**
TARTARE DI TONNO con chips di patate, misticanza, mandorle tostate e maionese vegana al cappero	**12,00 €**
TARTARE DI SALMONE con misticanza, peperoni lacrimella, cipolla caramellata con aceto balsamico, ravanelli	**11,00 €**
GAMBERI IN PASTA KATAIFI (3 pezzi)	**10,00 €**
SASHIMI DI TONNO (8 pezzi)	**9,00 €**
SASHIMI DI TONNO/SALMONE (8 pezzi) con maionese vegana all’aglio nero scottato e pistacchio	**10,00 €**
SASHIMI DI SALMONE (8 pezzi)	**8,00 €**
SASHIMI MIX (16 pezzi)	**15,00 €**
MANTOVANA (3 pezzi)	**6,00 €**
PIZZELLA FRITTA (3 pezzi) con burrata affumicata, capocollo di Martina “Salumificio Santoro” e zucchine alla poverella	**7,00 €**
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO con sfoglie di pane e burro	**10,00 €**

PRIMI

Su richiesta pasta gluten free

SPAGHETTO ALL’ASSASSINA CON BURRATA AFFUMICATA	**12,00 €**
SPAGHETTO ALL’ASSASSINA DI RAPE E BURRATA AFFUMICATA	**12,00 €**
SPAGHETTO ALL’ASSASSINA CON TARTARE DI TONNO E BURRATA AFFUMICATA	**14,00 €**
SPAGHETTONE DI GRAGNANO IGP ALLA “SAN GIUANIDDE”	**12,00 €**
SPAGHETTONE DI GRAGNANO IGP ALLA “SAN GIUANIDDE” CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO**	**15,00 €**
SCIALATELLI AGLI SCAMPI CON POMODORINI GIALLO E ROSSO AL CARTOCCIO (secondo disponibilità)**	**16,00 €**
SCIALATIELLI ALL’ASTICE CON DATTERINO GIALLO E ROSSO**	**20,00 €**

SECONDI

TAGLIATA DI MANZO con nocciole e fonduta	**18,00 €**
TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA di pistacchio e maionese all’aglio nero	**14,00 €**
TRANCIO DI SALMONE MARINATO A SECCO con erbe di montagna e salsa teriaky	**14,00 €**
POLPO SCOTTATO su crema di ceci, chips di pane e burrata	**13,00 €**

INSALATE

SALAD polpo, misticanza, olive nere, pomodorini, petali di grana, avocado dressing alle erbe	**10,00 €**
CUMBIA SALAD misticanza, tartare di tonno, avocado, mandorle tostate, maionese al cappero vegana	**10,00 €**

CLUB SANDWICH

CLUB TURKEY (pulled Turkey, misticanza, avocado, guanciale croccante, pomodorino ciliegino, cheddar)	**10,00 €**
CLUB MEDITERRANEO 2.0 ** (tonno scottato, misticanza, maionese al cappero vegana, datterino giallo)	**12,00 €**
CLUB SAKE ** (salmone scottato, crema di feta, pomodorino ciliegino, misticanza)	**11,00 €**

PANINI

Su richiesta pane gluten free

PANINO 1 Tartare di salmone, pesto di pistacchio, zucchine alla poverella, crema di burrata al basilico	**11,00 €**
PANINO 2 Tartare di tonno, maionese al cappero vegana, mozzarella di bufala, germogli	**11,00 €**
PANINO 3 Hamburger di scottona 200g, cipolla caramellata con aceto balsamico, guanciale croccante, burrata affumicata	**10,00 €**
PANINO 4 Pulled turkey, misticanza, caciocavallo di grotta, cipolla caramellata con aceto balsamico, ketchup di datterino giallo	**12,00 €**
PANINO 5 Hamburger di scottona 200g, pomodorino ciliegino, burrata affumicata, zucchine alla poverella, ketchup al datterino giallo	**10,00 €**
PANINO 6 Hamburger vegano, maionese al cappero vegana, zucchine alla poverella, misticanza	**10,00 €**
PANINO 7 Polpo arrosto, crema di feta, cipolla caramellata, rucola	**10,00 €**

Servizio, coperto e degustazione di oli 2 euro

NOTE:

*In base alla stagionalità e alla reperibilità sul mercato, alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili

**In base alla stagionalità e alla reperibilità sul mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Le porzioni abbondanti sono calcolate con il 30% di maggiorazione sul prezzo di listino

Su richiesta è disponibile il book degli allergeni

Ogni aggiunta o variazione sarà conteggiata con maggiorazione da 1 a 2 euro a seconda del prodotto