

Antipasti di Terra

Land appetizers

Tris di Montanarine (1,7,8,9)

Pomodoro e parmigiano,
mortadella, pistacchio e stracciatella
salsiccia e friarielli

€ 11,00

*Frittini della casa (1,3,7)

Mixed fried of the house

€ 7,00

Pittule con Capocollo di Martina Franca (1)

Pittule with Capocollo from Martina Franca

€ 9,00

Antipasto tipico di terra (per due persone) (1,3,7,9)

Parmigiana di melanzane, fave e cicorie, caponata di verdure, bruschette pomodorini e basilico,
flan di zucchine e ricotta.

(L'antipasto può subire variazioni in base alla reperibilità e alla stagionalità dei prodotti)

Typical land appetizer (for two people)

(The appetizer may undergo variations based on the availability and seasonality of the products)

€ 16,00

Burrata fresca di Andria, capocollo di Martina Franca e fichi salentini (7)

Fresh burrata from Andria, capocollo from Martina Franca and Salento figs

€10,00

*Prodotto fresco o abbattuto all'origine

** Fresh product or blast chilled at the origin*

Si specificano con i numeretti le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze come da ALLEGATO II al REG. CE 1169/2011

Antipasti di Mare

Seafood appetizers

*Insalatina di polpo con carciofi, capperi e pomodorini (14)

Octopus salad with artichokes, capers and cherry tomatoes

€ 15,00

*Insalata di calamari e polpo (2,14,9)

Squid and octopus salad

€15,00

Pepata di cozze (14)

Peppered mussels

€ 8,00

*Polpo in pignata con patate (14,9)

Octopus in pignata with potatoes

€15,00

Cozze gratinate (14)

Gratin mussels

€ 8,00

*Frittura di calamari e gamberi con verdure in tempura (1,2,14)

** Fried calamari and prawns with tempura vegetables*

€17,00

*Crudo di Mare (2,4,6,14)

(5 scampi, 5 gamberi, 3 ostriche, 2pz sashimi tonno, 2pz sashimi baccalà)

** Raw Seafood*

(5 scampi, 5 prawns, 3 oysters)

€ 30,00

*Prodotto fresco o abbattuto all'origine

** Fresh product or blast chilled at the origin*

Primi Piatti di Mare

First dishes

*Tagliolino ai frutti di mare (1,2,14)

Seafood tagliolini

€ 15,00

*Tonnarelli Cacio e Pepe con gamberi viola e zest di limone (1,2,7)

Tonnarelli Cacio e Pepe with purple prawns and lemon zest

€ 16,00

Spaghettoni fresco alle cozze (1,14)

Fresh spaghetti with mussels

€ 12,00

Tubettini al ragù di Cernia (1,4)

Tubettini with Grouper ragù

€ 14,00

Primi Piatti di Terra

Orecchiette alle cime di rapa, alici e tarallo sbriciolato (1,4)

Orecchiette with turnip greens, anchovies and crumbled tarallo

€ 12,00

Sagne 'ncannulate al sugo e ricotta forte (1,7)

Sagne 'ncannulate with tomato sauce and strong ricotta

€ 10,00

€ 15,00

Agnolotti ai porcini (1,7)

Agnolotti with porcini mushrooms

€ 15,00

Fagottini striati con burrata datterino giallo e cacioricotta (1,7)

€ 17,00

Past filled with burrata yellow tomato and cacioricotta

*Prodotto fresco o abbattuto all'origine

* *Fresh product or blast chilled at the origin*

Si specificano con i numeretti le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze come da ALLEGATO II al REG. CE 1169/2011

Secondi di carne

Main courses of meat

Grigliata mista

Mixed grill

€ 14,00

Turcinieddhi (6 pz)

€ 9,00

Tagliata di sovracoscia di pollo con glassa di aceto balsamico, rucola e pomodorini (12)

Sliced chicken thigh with balsamic vinegar glaze, rocket and cherry tomatoes

€ 12,00

Entrecote di Black Angus servita con insalata e patate arrosto

Black Angus Entrecote served with salad and roasted potatoes

€ 7,00/hg.

Pezzetti di vitello al sugo in ciotola di pane (1)

Pieces of veal with gravy in a bowl of bread

€ 15,00

Secondi di Pesce

*Pesce spada alla griglia con insalatina fresca (4)

Grilled swordfish with fresh salad

€ 16,00

*Baccalà islandese in crosta su soffice di patate (1,3,4)

Crusted Icelandic cod on soft potatoes

€ 15,00

*Tataki di tonno al pistacchio (4,6,8)

Tuna tataki with pistachio

€ 18,00

Pesce fresco (4)

Fresh fish

€ 6,50/hg

*Prodotto fresco o abbattuto all'origine

** Fresh product or blast chilled at the origin*

Si specificano con i numeretti le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze come da ALLEGATO II al REG. CE 1169/2011

Contorni

Side Dishes

***Patate fritte**

French fries

€ 4,00

Patate al forno

Baked potatoes

€ 4,00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 5,00

Verdure di stagione

Seasonal vegetables

€ 6,00

Insalata

Salad

€ 4,00

*Prodotto fresco o abbattuto all'origine

** Fresh product or blast chilled at the origin*

Si specificano con i numeretti le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze come da ALLEGATO II al REG. CE 1169/2011

Bevande

Drinks

Acqua Naturale 75cl.
€ 2,50

Acqua Frizzante 75cl.
€ 2,50

Fanta in vetro 33cl.
€ 3,00

Coca cola in vetro 33cl.
€ 3,00

Amari
€ 3,00

Caffè
€ 1,00

Pizze Classiche

- Margherita(1,7)** pomodoro, mozzarella fior di latte, olio, basilico €5,00
Margherita, tomato, mozzarella fior di latte, oil, basil
- Diavola(1,7)** pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante, €6,00
olio, basilico
Diavola, tomato, fior di latte mozzarella, spicy salami, oil, basil
- Quattro stagioni(1,7)** pomodoro, mozz. fior di latte, prosciutto €8,50
cotto, funghi, carciofi, olive
Four seasons tomato, mozzarella fior di latte, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives
- Napoli(1,4,7)** pomod, fior di latte, acciughe, capperi, olio, basilico €6,00
Napoli tomato, fior di latte mozzarella, anchovies, capers, oil, basil
- Ortolana(1,7)** pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni €8,00
Ortolana tomato, fior di latte mozzarella, aubergines, courgettes, peppers
- Tonno e cipolla(1,4,7)** pomod, fior di latte, tonno, cipolla, olive €7,00
Tuna and onion, tomato, mozzarella fior di latte, tuna, onion, olives
- Bufala(1,7)** pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio €8,00
Buffalo tomato, buffalo mozzarella, basil, oil
- Calabrese(1,7)** pomodoro, fior di latte, porcini, nduja, salsiccia €10,00
Calabrian tomato, fior di latte mozzarella, porcini mushrooms, nduja, sausage
- Cotto e funghi (1,7)** pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto
e funghi freschi €8,00
tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham, and mushrooms
- Capricciosa(1,7)** pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto
cotto, carciofi, funghi e salame piccante €8,50
tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, spicy salami
- Regina (1,7)** pomodoro, pomodorini gialli e rossi, origano,
basilico, mozzarella di bufala in uscita, olio EVO € 11,00
Tomato, yellow and red cherry tomatoes, origan, basil, buffalo mozzarella, oli EVO

*Prodotto fresco o abbattuto all'origine

* *Fresh product or blast chilled at the origin*

Si specificano con i numeretti le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze come da ALLEGATO II al REG. CE 1169/2011

Pizze Bianche

Quattro formaggi(1,7) mozzarella fior di latte, emmenthal, gorgonzola, scamorza affumicata	€8,00
<i>Four cheeses mozzarella fior di latte, emmenthal, gorgonzola, smoked scamorza</i>	
Salsiccia e patate(1,7) fior di latte, salsiccia e patate al forno	€7,50
<i>sausage and potatoes, fior di latte, baked sausage and potatoes</i>	
Filetto(1,7) fior di latte, filetto di pomodoro, basilico, olio EVO	€7,50
<i>Fillet, Fior di latte, tomato fillet, basil, extra virgin olive oil EVO</i>	
Taleggio(1,7) fior di latte, taleggio, funghi freschi, noci e capocollo	€10,00
<i>fior di latte, taleggio cheese, mushrooms, nuts and Martina capocollo</i>	
Salsiccia e friarielli(1,7) fior di latte, salsiccia, friarielli	€8,50
<i>Sausage and broccoli, mozzarella, sausage, broccoli</i>	
Leggera(1,7) fior di latte, bresaola, rucola e grana	€9,00
<i>Light mozzarella, bresaola, rocket and parmesan</i>	
Crudaiola(1,7) pomodorini, fior di latte, prosciut crudo di Parma, rucola, grana	€9,00
<i>Crudaiola cherry tomatoes, mozzarella, Parma ham, rocket, parmesan</i>	
Fumè(1,7) scamorza affumicata, pomodorini, speck, rucola	€9,00
<i>Fumè smoked scamorza, cherry tomatoes, speck, rocket</i>	
Pierina(1,7) quattro formaggi, salame piccante	€9,00
<i>Pierina four cheeses, spicy salami</i>	
Salciccia e chiodini(1,7) fior di latte, salsiccia e funghi chiodini	€ 9,00
<i>Fior di latte, sausage and chiodini mushrooms</i>	
Salmone(1,4) fior di latte, zucchini, salmone affum, pesto di rucola	€13,00
<i>Fior di latte, courgettes, smoked salmon,</i>	

Per i piccoli

Wurstel e patatine(1,7) pomodoro, fior di latte, wurstel e patatine	€7,00
Patatosa(1,7) pomodoro, fior di latte, patatine fritte	€6,00

Prodotto fresco o abbattuto all'origine

** Fresh product or blast chilled at the origin*

Si specificano con i numeretti le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze come da ALLEGATO II al REG. CE 1169/2011

Pizze Gourmet

Oltregusto(1,7) bordo di ricotta, pomodorini, mozz .di bufala, € 12,00
basilico, olio e grana

Oltregusto edge of ricotta, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil, oil and parmesan

Mortadella(1,7,8) fior di latte, mortadella, stracciatella,pistacchi €12,00

Mortadella fior di latte, mortadella, pistachio pesto, stracciatella, chopped pistachios

Norcia(1,7) fior di latte,guanciaie di norcia,funghi porcini, patè di €10,00
tartufo

Norcia fior di latte, pork cheek, porcini mushrooms,truffle patè

Burratina(1,7) pomodorini gialli, burratina, capocollo di Martina €12,00
Franca, grana

Burratina yellow cherry tomatoes, burratina, Martina capocollo Franca, parmesan

Tartare di Tonno(1,4,7) pomodorini, stracciatella, tartare di €13,00
tonno,rucola

Tuna tartare, cherry tomatoes, stracciatella, fresh tuna tartare, rocket

Pulled Pork (1,7,9) fior di latte, pulled pork, patate al forno € 8,00

Pulled Pork fior di latte, pulled pork, baked potatoes

Parmigiana(1,7,9) fior di latte, filetto di pomodoro, melanzane fritte,
€8,50

grana e basilico

Parmigiana fior di latte, tomato fillet, fried aubergines, parmesan and basil

Stracciatella(1,7) fior di latte, bresaola, stracciatella e rucola €12,00

Stracciatella fior di latte, bresaola, stracciatella and rocket

Prodotto fresco o abbattuto all'origine

** Fresh product or blast chilled at the origin*

Si specificano con i numeretti le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze come da ALLEGATO II al
REG. CE 1169/2011

A black and white photograph of three wine bottles and a glass of red wine. The bottles are arranged in a row, with the one on the left being the largest and the two on the right being smaller. The glass in the foreground is filled with red wine. The background is solid black, making the white highlights on the glass and the red wine stand out.

*Oltregusto
Wine*

“Vinum Vita Est”

(Petronio Arbitro)

Brut

27,00

Selezione di vini spumanti

Franciacorta Ca' del Bosco	€ 40,00	
Ferrari Perlè trento Doc		€ 40,00
Ferrari Maximum		€ 33,00
Cormons Ribolla Gialla spumante		€ 15,00

Vini Rossi

Cantina Jorghe

Caleido, Negramaro	€17,00
Primitivo di Manduria	€ 20,00
Primitivo di Manduria, Riserva	€ 29,00

Cantina I Pastini

Verso Sud, Susumaniello	€17,00
Primitivo Arapagò	€18,00

Cantina Cantele

Amativo Primitivo Negramaro	€28,00
Teresa Manara Negramaro	€22,00
Rohesia Susumaniello	€20,00
Negramaro	€16,00
Primitivo	€16,00

Vini Rosati

Cantine Cantele

Rohesia Negroamaro	€20,00
--------------------	--------

Negramaro € 16,00

Cantine Tormaresca

Calafuria Negroamaro € 25,00

Cantine San Marzano

Tramari *Rosè di Primitivo* € 18,00

Cantina Garofano

Giroflè, rosato Negramaro € 18,00

Cantina Jorghe

Dipinta Negramaro € 16,00

Cantina I Pastini

Le Rotaie, susumaniello € 20,00

Contrade € 14,00

Vini Bianchi Fermi

Cantine Cantele

Teresa Manara Chardonnay Barricato €22,00

Chardonnay €16,00

Cantina Produttori San Michele

Muller Turgau €22,00

Chardonnay €22,00

Antonio Caggiano

Fiano di Avellino Docg

Greco di Tufo Docg €15,00

Cantina I Pastini

Faraone Verdeca €18,00

Contrade €14,00

Rampone Minutole €18,00

Cantina Vaglio Massa *bio*

Fiano *Espira* €16,00

Cantina Cormons

Chardonnay	€15,00
Sauvignon	€15,00
Malvasia	€15,00
Pinot Grigio	€15,00
Riesling	€20,00

Cantina Polvanera

Verdeca	€16,00
---------	--------

Cantina Tormaresca

Fiano Roycello	€13,00
----------------	--------

Cantina Livio Felluga

Ribolla Gialla	€27,00
Sauvignon	€27,00
Charis	€27,00

Cantina Marcel Deiss

Alsace Complantantion	€22,00
-----------------------	--------

Cantina Heymann-Lowenstein

Riesling Mosel	€22,00
----------------	--------

Cantina Maso Furli

Sauvignon	€20,00
Gewurztraminer	€20,00

Cantina Antonella Corda

Vermentino di Sardegna	€15,00
------------------------	--------

Cantina Le Vaglie

Verdicchio dei castelli di Jesi	€12,00
---------------------------------	--------

Birre Alla spina

Stella Artois

cl 20 € 3,50 cl 40 € 5,50

Leffe Blond

cl 25 € 4,50 cl 50 € 7,50

Leffe Rouge

cl 25 € 4,50 cl 50 € 7,50

Birre in bottiglia

November Ray cl.33

€ 5,00

Kapuziner weisse cl.50

€ 5,00

Jolly poupee cl. 33

€ 5,00

Ichusa non filtrata cl. 33

€ 3,50

Chouffe cl .33

€ 6,00

Dessert

Spumone artigianale (1,3,7,8)

Homemade ice cream

€ 4,00

Cheesecake ai frutti di bosco/caramello (1,3,7)

Berry/caramel cheesecake

€ 5,00

Brownies ai due cioccolati con gelato fior di latte (1,3,7)

Two chocolate brownies with fior di latte ice cream

€ 5,00

Crepes con crema gianduia e gelato fior di latte (1,3,7,8)

Crepes with gianduia cream and fior di latte ice cream

€ 5,00

Mousse al caffè/pistacchio con crumble (1,3,7,8)

Coffee/pistachio mousse with crumble

€ 4,00

Sorbetto al limone (3)

Lemon sorbet

€ 3,00

Prodotto fresco o abbattuto all'origine

** Fresh product or blast chilled at the origin*

Si specificano con i numeretti le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze come da ALLEGATO II al

REG. CE 1169/2011

Elenco, per capitoli, degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, di cui all'All. II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" - del Reg.1169/2011 UE, che possono essere utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati.

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(*);
 - b) maltodestrine a base di grano (*);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (*);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Seguici sulle nostre pagine



Oltregusto Gianni Rosato



oltregustoristorante_pizzeria

