

# Antipasti di Terra

## Land appetizers

\*Frittini della casa (Pittule polpette crocchette) (1,3,7)

Mixed fried of the house

€ 8,00

Parmigiana di Melanzane (1,3,7,9,)

Eggplant parmigiana

€8,00

Fave e cicorie con crostini (1,3,7,9)

Broad beans and chicory with croutons

€8,00

Burrata fresca di Andria, capocollo di Martina Franca e Pittule (1,7)

Fresh Burrata from Andria Martina Franca, capocollo and pittule

€12,00

Bocconcini di Bufala e prosciutto crudo

Buffalo mozzarella and raw ham

€14,00

\*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

€ 17,00

\*Insalata di calamari e gamberi ( 2,14,9 )

Squid and shrimp salad

€17,00

Pepata di cozze (14 )

Peppered mussels

€ 9,00

\*Cozze gratinate ( 14 )

Gratin mussels

€ 9,00

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

\* Fried calamari and prawns with tempura vegetables

€17,00

\*Maxi frittura di pesce ( 1,2,14)

€ 45,00

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

(Tagliatella di seppia- 3 ostriche -tartare di tonno- tartare di gambero rosso)

Raw Seafood

(cuttlefish-3 oysters-tuna tartare-red prawn tartare)

€ 28,00

\*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

# Primi Piatti di Mare

## First dishes

\*Fettuccine ai frutti di mare ( 1,2,14 )

Seafood Fettuccine

€ 15,00

Tubettini fagioli e cozze ( 1,4 )

Tubettini with beans and mussels

€ 15,00

\*Linguine ai ricci secondo disponibilità ( 1,14 )

Linguine with sea urchins

€ 20,00

\*Spaghettoni freschi con astice ( 1,2,7 )

Fresh spaghetti with lobster

€ 25,00

# Primi Piatti di Terra

Orecchiette e maccheroncini con salsiccia e melanzane ( 1,4,7 )

Orecchiette and maccheroncini with sausage and aubergines

€ 10,00

\*Cappellacci caprese ripieni di bufala con pomodoro pachino e basilico (con sfoglia alla carruba)

€15,00

Past filled with bufala red tomato and basil

\*Fiore di Puglia (Tortellone con sfoglia al basilico) ripieno di burrata con datterino e cacio ricotta

Past filled with burrata yellow tomato and cacioricotta

€ 16,00

\*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

# Secondi di carne

## Main courses of meat

Tagliata di black Angus Americano 250g con grana, rucola e pomodorini (12)

Black Angus Entrecote served with grana cheese cherry tomatos and rocket

€ 22,00

Entrecote di Black Angus 300g servita con insalata

Black Angus Entrecote served with salad

€ 20,00.

Filetto di vitello ai porcini

Veal fillet with porcini mushrooms

€24,00

Filetto di vitello alla griglia con misticanza

Veal fillet with salad

€23,00

\*Cotoletta di pollo e patatine( 1,3,4,7)

Chicken and chips

€9,00

Salsiccia tradizionale con misticanza (1,3,4)

Grilled sausage

€ 10,00

## Secondi di Pesce

\*Baccalà islandese in crosta con misticanza ( 1,3,4 )

Crusted Icelandic cod on soft potatoes

€ 15,00

\* Gamberoni alla griglia 6 pz con misticanza (1,2,7)

Grilled prawns

€12,00

\*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, organ, basil, buffalo mozzarella, oli EVO



## Pizze Bianche

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

## 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 t  
onno,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

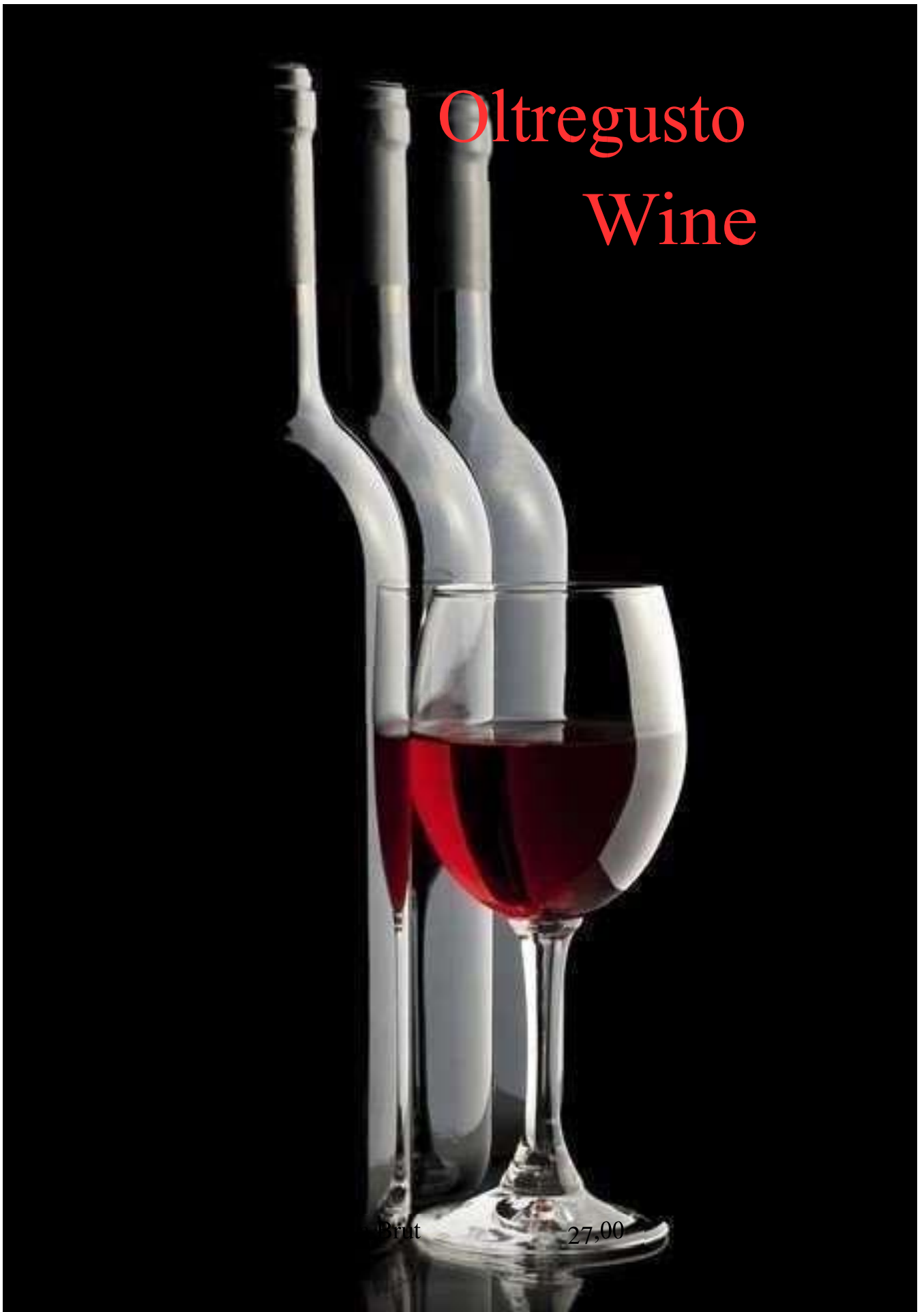
Stracciatella fior di latte, bresaola, stracciatella and rocket

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

# Oltregusto Wine



Brit

27,00

Selezione di vini spumanti

Franciacorta Ca' del Bosco € 40,00  
40,00

Ferrari Maximum

Ferrari Perlè trento Doc €

€ 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

Panna cotta ai frutti di bosco e fragole/caramello (1,3,7)

Berries and strawberry/caramel panna cotta

€5,00

Tiramisù ( 1,3,7 )

Tiramisù with mascarpone cream and cocoa

€ 5,00

Crepes con crema gianduia e gelato fior di latte ( 1,3,7,8 ) Crepes  
with gianduja 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) latticolo.
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 SO<sub>2</sub> 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

