

STUZZICHINI

TRIS (X 2 PERSONE)
APERITIVO (X 2 PERSONE)

 3,00
 6,50

FRISE O BRUSCHETTE *

- | | | |
|--|--|------|
| 1. LA TRADIZIONALE
(POMODORINI FRESCHI, ORIGANO) |  | 4.50 |
| 2. LU MARI
(CARPACCIO DI PESCE SPADA, CARPACCIO DI FINOCCHI, FOGLIE DI CAPPERO) |  | 8.00 |
| 3. LU JENTU
(PATE' DI CIPOLLE, TONNO COLIMENA, POMODORINI FRESCHI) |  | 7.50 |
| 4. LA GUSTOSA
(PATE' DI OLIVE NERE, STRACCIATELLA, POMODORI SECCHI) |  | 7.50 |
| 5. L'ESPLOSIVA
(CREMA DI CIME DI RAPA, ALICI, PEPERONE SALENTINO PICCANTE) |  | 7.50 |
| 6. TORRE COLIMENA
(PATE' DI OLIVE NERE, TONNO COLIMENA, CARPACCIO DI ZUCCHINE) |  | 8.00 |
| 7. LA MARTINESE
(PATE' DI OLIVE VERDI, LAMPASCIONI, CAPOCOLLO) |  | 8.00 |
| 8. LA PUGLIESE
(PATE' DI CARCIOFI, LAMPASCIONI, SALAME DOLCE) |  | 8.00 |
| 9. LA GOURMET
(PATE' DI CARCIOFI, STRACCIATELLA, MORTADELLA) |  | 8.50 |
| 10. LA STELLATA
(CARPACCIO DI ZUCCHINE, STRACCIATELLA, CAPOCOLLO) |  | 8.50 |
| 11. LA TRICOLORE
(CRUDO, MOZZARELLA, POMODORINI FRESCHI, BASILICO) |  | 7.00 |

AGGIUNTE: - POMODORINI FRESCHI € 0,50
- SALUMI**, FORMAGGI LOCALI, SOTTO'OLIO € 1,00

*grano, integrale, orzo, multicereali - portata composta da 2 frise o 3 bruschette
**(Salumi: Romanelli Srl - Martina Franca)

... A TE LA SCELTA... SCEGLI, COMIONI E GUSTA!!!

- | | |
|---------------------------------|------|
| 12. POMODORINI FRESCO E ORIGANO | 1.50 |
| 13. TONNO COLIMENA | 2.00 |
| 14. LAMPASCIONI | 1.50 |
| 15. MELANZANE A FILETTI | 1.50 |
| 16. PEPERONI SOTT'OLIO | 2.00 |
| 17. CARPACCIO DI ZUCCHINE | 1.80 |
| 18. CARPACCIO DI CARCIOFI | 2.00 |
| 19. CIPOLLE BORRETTANE | 1.80 |
| 20. CARPACCIO DI FINOCCHI | 1.50 |
| 21. CIME DI RAPA | 2.00 |

(su richiesta ricotta forte (ascante) e/o peperoncino)

TAGLIERI SALUMI E FORMAGGI

- | | |
|-------------|---|
| 22. PICCOLO |  18.00 |
| 23. GRANDE |  35.00 |

FRUTTA DI STAGIONE

- | | |
|---|-------|
| 24. FRUTTA FRESCA*
(portata cosigliata per almeno 2 persone) | 10.00 |
|---|-------|

I DOLCI

- | | |
|--|--|
| 25. ATTENTA SELEZIONE DI DOLCIUMI TIPICI PUGLIESI
(secondo disponibilità) |  € 5.00 |
|--|--|



LE BEVANDE ANALCOLICHE

- | | |
|---|--------|
| ACQUA NATUTALE (bottiglia 0,75L) | € 2.00 |
| ACQUA FRIZZANTE (bottiglia 0,75L) | € 2.00 |
| COCA COLA ARANCIATA (0,33L bottiglia) | € 2.50 |

COPERTO 1.50

I NOSTRI VINI

LE CONTRADE

	%	NOTE		
SCORCURA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP	14°	0 GR/LT SUGAR DRY	-	8.00
ERITATI SALENTO NEGROAMARO IGP	13°	0 GR/LT SUGAR DRY	-	7.00
PITERTA PRIMITIVO SALENTO IGP PASSITO	14°(+3)	60 GR/LT SUGAR SWEET	-	8.00
ZINGURU SALENTO ROSATO IGP	12°	0 GR/LT SUGAR DRY 40% SANGIOVESE 60% NEGROAMARO	-	7.00
LACCUCIUCCI SALENTO BIANCO IGP	12°	0 GR/LT SUGAR DRY CHARDONNAY 70% FIANO 30%	-	7.00

I BRUNERA

BRUNERA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP	14°	5 GR/LT SUGAR DRY	-	9.00
BRUNERA SALENTO NEGROAMARO IGP	13°	5 GR/LT SUGAR DRY BARREL 3 MONTHS	-	8.00
BRUNERA SALENTO BIANCO IGP FIANO	13°	0 GR/LT SUGAR DRY	-	8.00

I NOBILI

MAGNO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP	14,5°	0 GR/LT SUGAR DRY	4.00	12.00
CHARISMA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP	14,5°	3 GR/LT SUGAR DRY BARREL 6 MONTHS	4.00	14.00
INIZIO SALENTO NEGROAMARO IGP	15°	5 GR/LT SUGAR DRY BARREL 3 MONTHS	5.00	18.00
BALDORIA FRIZZANTE ROSATO	12,5°	0 GR/LT SUGAR DRY 100% PRIMITIVO	4.00	12.00
PAPAVERO ROSA SALENTO IGP ROSE'	13°	0 GR/LT SUGAR DRY 100% NEGROAMARO	4.00	12.00
PAPAVERO ROSA SPUMANTE ROSATO	13°	0 GR/LT SUGAR DRY 100% NEGROAMARO	4.00	12.00
INSOLITO SALENTO IGP ROSATO	15°	0 GR/LT SUGAR DRY 100% ALEATICO	5.00	20.00
BALDORIA FRIZZANTE BIANCO	12,5°	0 GR/LT SUGAR DRY BLEND VINI PUGLIESI	4.00	12.00
ANGELO BIANCO SALENTO IGP BIANCO	13°	0 GR/LT SUGAR DRY BARREL 6 MONTHS 100% CHARDONNAY	5.00	18.00
UNICO RISERVA PRIMITIVO MANDURIA DOP	16°	10 GR/LT SUGAR DRY BARREL 12 MONTHS	7.00	25.00
DIABOLO ROSSO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP	17°	0 GR/LT SUGAR DRY	7.00	22.00
SISMA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP	18,5°	15 GR/LT SUGAR DRY	8.00	30.00
FUORICLASSE PRIMITIVO DI MANDURIA DOP	19°	10 GR/LT SUGAR DRY 12 MONTHS IN BOTTLE	8.00	35.00
MESSAGGERO VINO DA TAVOLA	18°+(3)	40 GR/LT SUGAR SWEET	-	99.00
SENZA COMPROMESSI 17 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP	17°	7 GR/LT SUGAR DRY 12 MONTHS IN BOTTLE	7.00	25.00

I DOLCI NOBILI

IDILLIO PRIMITIVO DI MANDURIA DOCC	14°+(4)	75 GR/LT SUGAR SWEET	4.00	14.00
ECLISSA PRIMITIVO DI MANDURIA DOCC	15°+(5)	90 GR/LT SUGAR SWEET	4.00	14.00
ALEATICO ALEATICO DI PUGLIA DOP	15°+(5)	90 GR/LT SUGAR SWEET	4.00	14.00
MOSCATO SALENTO IGP MOSCATO	15°+(5)	90 GR/LT SUGAR SWEET	4.00	14.00
MOSCATO SPUMANTE VINO SPUMANTE BIANCO DOLCE	10°	100 GR/LT SUGAR SWEET	4.00	12.00

L'AMMAZZA CAFFE'

GRAPPA DI PRIMITIVO CLASSICA	40°		4.00
GRAPPA DI PRIMITIVO BARRICATA	40°	BARREL 12 MONTHS	4.50
AMARI (secondo disponibilita')			4.00
LIMONCELLO			4.00



Primitivo wine Experience

menu | lista vini

...FERMATI...ASCOLTA...SORRIDI!

Questo e' un momento tutto tuo, questo e' il momento in cui i sapori si fondono insieme, dove il tempo rallenta e diviene soave ed il profumo e la morbidezza di un calice di vino accompagna egregiamente la tradizione salentina.

Questo e' **PRIMITIVO WINE EXPERIENCE**
LA TUA ESPERIENZA PERSONALE
IL TUO PERSONALE STILE DI VITA
IL TUO MODO DI GUSTARE...

Segui il calice ...
ti aiutiamo a scegliere il miglior
vino in accostamento alla tua scelta

-  VINO ROSSO
-  VINO BIANCO
-  VINO ROSATO
-  VINO DOLCE


POWERED BY

PASSIONE
PER IL GUSTO



WWW.AGRICOLAERARIO.COM

ALLERGENI - ALLERGENS

-  SOLFITI - sulfites
-  CROSTACEI - seafood
-  UOVA - eggs
-  LATTE - dairy
-  GLUTINE - gluten
-  FRUTTA A GUSCIO - nuts
-  PESCE - fish
-  SOIA - soya

Si informa la gentile clientela, che i prodotti sopra riportati sono disponibile fino ad esaurimento scorte.
Secondo il "D. Lgs 193/07 - HACCP del 6 novembre 2007, n. 193 - Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 261 del 9 novembre 2007 - Suppl. Ordinario n.228 (Rettifica G.U. n. 31 del 6 febbraio 2008), informiamo la gentile clientela che all'interno dei prodotti serviti potrebbe esserci presenza di allergeni quali: Cereali contenenti glutine e relativi prodotti, Crostacei e relativi prodotti, Uova e relativi prodotti, Pesce e relativi prodotti, Arachidi e relativi prodotti, Semi di soia e relativi prodotti, Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio), Frutta a guscio (vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti) Sedano e relativi prodotti, Senape e relativi prodotti, Semi di sesamo e relativi prodotti, Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO2, Lupino e relativi prodotti, Molluschi e relativi prodotti.