



BISCEGLIE  
BANDIERA  
BLU 2022

# Menu

## Antipasti

Impepata di cozze	10€
Soutè di cozze/vongole	12€
Polpo alla catalana	13€
Gambero di kataifi	14€
Bocconcino di baccalà in tempura con contorno di verdure stagionali	12€
Delizie dell'Adriatico (tartare tonno, tartare salmone, carpaccio pesce spada, scampo, gambero rosso, tagliatelle)	20€

## Primi

Il primo dello Chef	---
Troccoli alle vongole	14€
Pacchero agli scampi	15€

## Secondi

Frittura di paranza	14€
Polpo e patate	10€
Tagliata di tonno con pomodoro mediterraneo, rucola e frutti rossi	15€

## Contorni

Insalata	2€
Patate al forno	2€
Piatto di verdure grigliate	4€
Insalata classica	6€

## Dolci

Sporcamuso	5€
Quartino	5€
Babà	6€
Gelato tre nocelle	5€

**Rosati**

Pungirosa / Bombino nero / Riviera	18€
Le Rotaie / Susumaniello / I Pastini	20€
Parco Petrullo / Nero di Troia / Ceci	20€
Torrerose / Negramaro / Masseria Li Veli	22€
Calafuria / Negroamaro / Tormaresca	25€
Askos / Susumaniello / Masseria Li Veli	30€

**Bianchi**

Chardonnay / Tormaresca / Rivera	18€
Faraone / Verdecia / I Pastini	18€
Panascio / Bombino Bianco / Ceci	18€
Rampone / Fiano / I Pastini	18€
Gewurztraminer / Gewurztraminer / Muri Gries Sauvignon	30€
Sauvignon / Muri Gries	30€

**Bollicine**

Pecorino Brut / Spumante / Spinelli	18€
D'Araprì Pas Dosè / Metodo classico	35€
Franciacorta Brut / Chardonnay / Le Vedute	36€
Franciacorta Rose / Pinot Nero / Le Vedute	38€
D'Araprì Rose / Metodo classico	40€
Ferrari maximum / Blanc de blancs / Metodo classico	60€
Veuve Clicquot Brut / Champagne / Veuve Clicquot	70€
Louis Roederer / Champagne / Brut Nuda	80€
Ferrari maximum / Rose / Metodo classico	80€

---

**Bevande in vetro**

Coca cola 0,33 cl	3€
Fanta 0,33 cl	3€
Lemon 0,33 cl	3€

**Birra in bottiglia**

Ichnusa non filtrata 0,33 cl	5€
Moretti filtrata a freddo 0,33 cl	5€
Messina cristalli di sale 0,33 cl	5€

**Birra alla spina**

Messina 0,40 cl	5€
-----------------	----