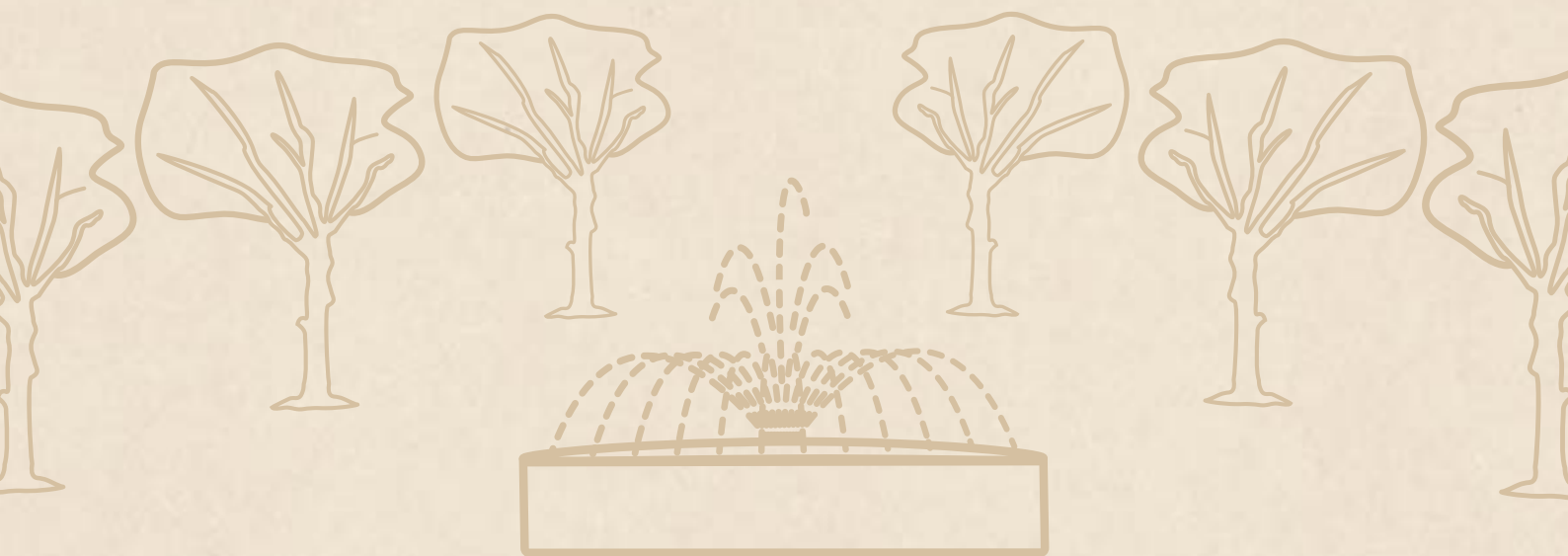


# CROSTA

IL GIARDINO DEI SAPORI

*Distinguersi per non estinguersi!*

...



# Antipasti

## Antipasto della casa (minimo 2 persone) .. 22,00 €

Sette varietà miste di mare e terra e frittino.

## Insalata di mare .....12,00 €

Calamari, gamberi, polpo, cozze nere e verdure croccanti.

## Polpo alla catalana.....12,00 €

Con cipolla di Tropea, pomodorini, rucola, novelle e basilico.

## Tartare di tonno .....13,00 €

Con sedano, carota, ricotta salata, rucola e pomodorini.

## Cozze al gratin ..... 7,00 €

Con pane grattugiato gavoio sardo, rodex, prezzemolo e pepe.

## Pepata di cozze nere ..... 8,00 €

## Fritto misto.....10,00 €

polpette di carne, crocchette di patate, crocchette di polipo, funghi champignon, pittule.

## Polpette di carne fritte ..... 6,00 €

## Crudo e bufala campana .....12,00 €

## Carpaccio di bresaola .....12,00 €

Con rucola e grana.

## Tagliere di salumi e formaggi .....16,00 €

## Fave e cicorie ..... 6,00 €

## Patate chips artigianali fritte .....4,00 €

## Patatine dippers Cacio&Pepe ..... 5,00 €

Patate fritte dippers con crema al formaggio, pecorino e pepe.

## Montanarine .....10,00 €

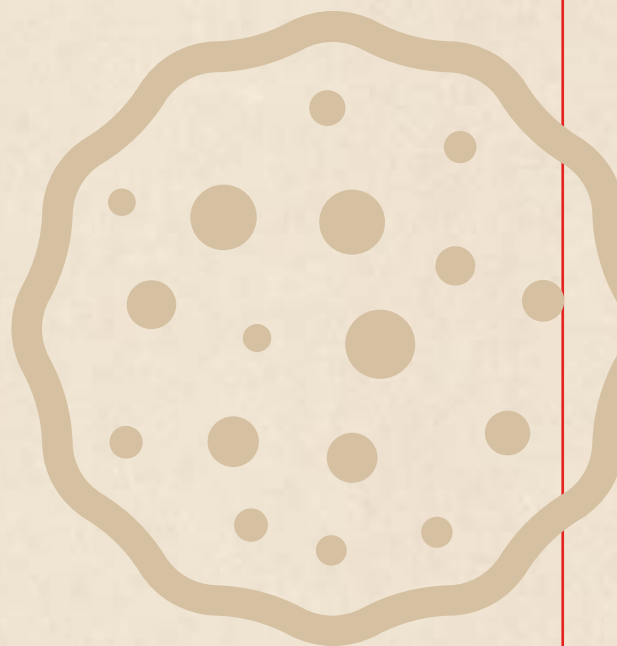
1. Pomodoro, mozzarella, fior di latte e basilico
2. Mortadella, stracciatella, crema di pistacchio, granella di pistacchio
3. Speck, noci e ricotta
4. Stracciatella, capocollo, pomodorino secco

\*Prodotto surgelato

L'aggiunta di ingredienti potrebbe comportare un'eventuale variazione dei prezzi

Servizio al tavolo o coperto 1,50 € - Non si effettuano conti separati.

**Allergie e/o intolleranze:** Si prega la gentile clientela di specificare eventuali intolleranze o allergie alimentari, anche se la portata da voi scelta non contiene un particolare allergene, al fine di evitare ogni possibile contaminazione.



## Primi

---

<b>Spaghetti all'Amatriciana</b> .....	10,00 €
Guanciale, peperoncino, pomodorino, pecorino romano.	
<b>Fusillone al Cardoncello</b> .....	12,00 €
Funghi cardoncelli, capocollo croccante di Martina, caciocavallo, aglio, prezzemolo e rosmarino.	
<b>Orecchiette alle rape</b> .....	10,00 €
Crema di rape, salsiccia, alici, stracciatella, olio evo e aglio.	
<b>Pacchero alla pizzaiola di mare</b> .....	13,00 €
Spada, melanzane, olive Leccine, capperi, aglio, origano e basilico.	
<b>Tubetti con la Cernia</b> .....	11,00 €
Cernia, tubetti, aglio, prezzemolo e pomodorini.	
<b>Linguine alle vongole</b> .....	12,00 €
Vongole, pepe nero, aglio e prezzemolo.	
<b>Risotto alla barbabietola</b> .....	12,00 €
Cipolla caramellata, barbabietola al vapore, crema di pecorino.	

### Possibili condimenti base

Olio evo aglio, cipolla, sale e pepe.

**Allergie e/o intolleranze:** Si prega la gentile clientela di specificare eventuali intolleranze o allergie alimentari, anche se la portata da voi scelta non contiene un particolare allergene, al fine di evitare ogni possibile contaminazione.



## Secondi

<b>Tagliata di tonno</b> .....	16,00 €
Pomodorini, rucola (tonno scottato) circa 300g.	
<b>Polpo arrosto</b> .....	13,00 €
Con vellutate di novelle alla senape, barbabietole e verdure croccanti.	
<b>Frittura di calamari e gamberi</b> .....	15,00 €
<b>Grigliata di carne locali "Mocavero" con patate e rosmarino</b> .....	15,00 €
Salsiccia dolce e piccante, turcineddrhi, sovracosce di pollo, capocollo, bombette e patate al forno.	
<b>Tagliata di angus irlandese premium (300gr)</b> .....	19,00 €
Pomodorini, rucola e grana.	
<b>Pezzetti di cavallo "Mocavero" in Crosta di pane</b> .....	10,00 €
<b>Turcineddrhi alla griglia (5pz)</b> .....	10,00 €
Con novelle alle erbe fini e insalata.	

## Contorni

<b>Insalata verde</b> .....	3,00 €
<b>Insalata all'ortolana</b> .....	4,00 €
<b>Cicoria ripassata con olive nere e pomodorini</b> .....	5,00 €
<b>Verdure grigliate</b> .....	5,00 €
<b>Patate fritte</b> .....	4,00 €
<b>Patate novelle al rosmarino</b> .....	5,00 €

**Allergie e/o intolleranze:** Si prega la gentile clientela di specificare eventuali intolleranze o allergie alimentari, anche se la portata da voi scelta non contiene un particolare allergene, al fine di evitare ogni possibile contaminazione.

# Pizze Classiche

**Margherita ..... 6,00 €**

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, olio evo.

**Marinara..... 4,00 €**

Polpa di pomodoro, aglio, olio evo e origano.

**Bufala ..... 9,00 €**

Polpa di pomodoro, mozzarella di Bufala D.O.P. basilico fresco, olio evo.

**Crudaiola ..... 10,00 €**

Su pizza piada, olio evo e origano, in uscita mozzarella fior di latte, prosciutto Crudo di Parma, pomodorini, rucola e grana.

**Diavola..... 7,50 €**

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante, olio evo.

**Capricciosa ..... 11,00 €**

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, cotto affumicato, carciofi, funghi champignon, capperi selvatici, acciughe di Cetara e olive verdi.

**Napoli ..... 7,50 €**

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi selvatici e acciughe di Cetara, origano.

**Friarielli ..... 10,00 €**

Mozzarella fior di latte, friarielli napoletani, salsiccia a punta di coltello, olio evo e peperoncini (surrichiesta).

**Tonno e cipolla..... 8,00 €**

Mozzarella fior di latte, tonnetto locale, cipolla di Tropea, olio evo.

**Tom & Jerry ..... 8,50 €**

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, wüistel e patate fritte.

**Boschetto..... 12,00 €**

Mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi porcini, scamorza affumicata e rucola.

**Porchetta romana..... 10,00 €**

Mozzarella fior di latte, porchetta romana, patate al forno, cacio e pepe.

**Crudo e panna..... 9,00 €**

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, crudo San Daniele e panna Chef.

**Capocollo di Martina ..... 10,00 €**

Mozzarella fior di latte, pomodoro al piennolo giallo del Vesuvio, capocollo di Martina, ciuffi di ricotta.

**Ortolana..... 10,00 €**

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, carciofo fritto, peperoni e melanzane.

**Bresaola ..... 12,00 €**

Mozzarella fior di latte, all'uscita, rucola, Bresaola della Valtellina, noci e scaglie di grana.

**Pizza Chips ..... 10,00 €**

Mozzarella fior di latte, salsiccia, patate chips, crema di cacio e pepe.





# Pizze Contemporanee

## **Campana ..... 10,00 €**

Bufala affumicata D.O.P. pomodorino del piennolo giallo, capperi e origano.

## **La Nordica ..... 11,00 €**

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, fuori cottura speck, noci, burratina affumicata 100g.

## **Fior di Guanciaie ..... 12,00 €**

Mozzarella fior di latte, fiori di zucca, guanciaie croccante, burratina da 100g. olio evo e spolverata di Parmigiano Reggiano.

## **Crocchè ..... 11,00 €**

Mozzarella fior di latte, crocchette di patate, guanciaie croccante.

## **Spianata e stracciatella..... 10,00 €**

Mozzarella fior di latte, spianata calabra, pomodorino del piennolo giallo, stracciatella affumicata.

## **Pom Dor ..... 9,00 €**

Mozzarella fior di latte, pomodoro giallo del Vesuvio, ciuffi di ricotta, origano, olio evo.

## **Calabra ..... 11,00 €**

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Nduja di Spilinga, salsiccia piccante, spolverata di Parmigiano Reggiano, olio evo e basilico.

## **Mortadella ..... 12,00 €**

Mozzarella fior di latte, mortadella di Bologna I.G.P. pesto e granella di pistacchio, burratina al centro 100g.

## **La 5 formaggi..... 10,00 €**

Crema cacio e pepe, mozzarella fior di latte, provola di bufala affumicata D.O.P. emmenthal, gorgonzola.

## **La 5 stagioni ..... 12,00 €**

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto affumicato, salame dolce, carciofi fritti, olive Leccine denocciolate, funghi misti.

## **Ricco e Povero ..... 12,00 €**

Mozzarella fior di latte, salsiccia piccante, crema di tartufo, e burratina 100 g centrale.

## **Fiorella..... 9,00 €**

Mozzarella fior di latte, fiori di zucca e ciuffi di ricotta e pepe nero.

## **Primo Sole ..... 10,00 €**

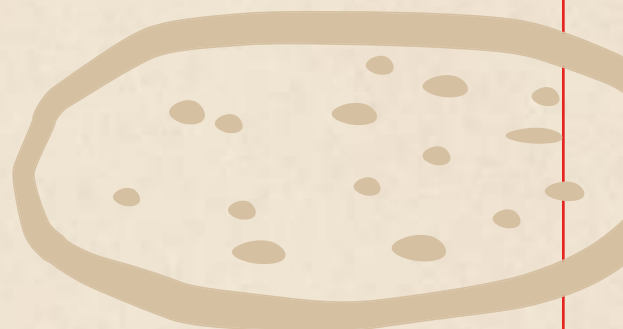
Mozzarella fior di latte, pomodorino del piennolo giallo del Vesuvio, guanciaie croccante e cipolla croccante.

## **La Pezzetti..... 10,00 €**

Sugo di pezzetti di cavallo, mozzarella fior di latte, pezzetti di cavallo, spolverata di cacio ricotta.

## **La Cardoncelli..... 12,00 €**

Mozzarella fior di latte, con salsiccia e funghi cardoncelli mantecata con pomodorini, guanciaie croccante, crema di cacio e pepe.



## AGGIUNTE

- Fior di latte, mozzarella senza lattosio, salame, speck, mortadella, pesti vari, granella di pistacchi, noci 1,50 €
- Pomodorini, verdure, rucola, olive, capperi, ecc...1,00 €
- Punta di ricotta 2,50 € - Cornicione ripieno di ricotta 3,50 € - Provola di bufala affumicata, bufala D.O.P., burratina affumicata, straciatella affumicata 2,50 €
- Capocollo, bresaola, acciughe, tonno, crudo, pancetta affumicata, guanciale, cotto arrosto, salsiccia, porchetta romana, funghi porcini, friarielli, pomodorino del piennolo rosso e giallo 2,00 €
- Allergeni :
  1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.
  2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei.
  3. UOVA e prodotti a base di uova.
  4. PESCE e prodotti a base di pesce.
  5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi.
  6. SOIA e prodotti a base di soia.
  7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
  8. FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
  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 anidride solforosa totale.
  13. LUPINI e prodotti a base di lupini.
  14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.

## Desserts

**Tiramisù della casa.....5,00 €**

**Spumoni "AVIO".....5,00 €**

Nocciola e cioccolato - pistacchio e nocciola -  
fondente, fichi e mandorle.

**Soufflé al cioccolato artigianale...5,00 €**

**Panna cotta .....5,00 €**

Topping di caramello, frutti di bosco, cioccolato, pistacchio.

**Sfizietti alla Nutella .....8,00 €**

**Pizza alla Nutella.....8,00 €**

**Cheesecake semifreddo artigianale.. 5,00 €**

Topping ai frutti di bosco e cioccolato

**Sorbetto al limone .....3,00 €**

**Caffè..... 1,00 €**

**Amari e Grappe.....3,00 €**



# *I Vini del Giradino*

## *Rossi*

### **Cantele**

---

Primitivo I.G.T. Salento Torricella (Ta) 13,5% Vol. ....	14,00 €
Negroamaro I.G.T. Salento Guagnano 13% Vol. ....	14,00 €
Salice Salentino D.O.C. Salice Salentino Guagnano 13% Vol. ....	16,00 €
Amativo Primitivo 60% Negr. 40% I.G.T. Salento Guagnano 15% Vol.....	22,00 €

### **Conti Zecca**

---

Cantalupi Primitivo I.G.T. Salento Puglia 14% Vol.....	14,00 €
Cantalupi Negroamaro I.G.T. Salento Puglia 13,5% Vol.....	14,00 €

### **Cantine due Palme**

---

Canonico Negroamaro D.O.P Puglia 12% Vol.....	12,00 €
Selva Rossa riserva I.G.T Salento Puglia 14,5% Vol. ....	28,00 €

### **Candido**

---

Cappello del prete Negroamaro D.O.C. Puglia 14% Vol.....	18,00 €
----------------------------------------------------------	---------

### **CONSORZIO PRODUTTORI VINI MANDURIA**

---

Lirica Primitivo D.O.C. Puglia 14,5% Vol. ....	14,00 €
Memoria Primitivo D.O.C. Puglia 14% Vol. ....	14,00 €

### **CANTINE MIALI**

---

Campirossi Primitivo I.G.T. Salento Puglia 14% Vol.....	13,00 €
Ichore Negroamaro I.G.T. Salento Puglia 13% Vol.....	14,00 €



## **LEONE DE CASTRIS**

---

Villa Santera Primitivo D.O.C. Puglia 14,5% Vol. .... 16,00 €

Salice Salentino Negroamaro D.O.C. Puglia 13,5% Vol. .... 16,00 €

## **TORMARESCA**

---

Neprica Negroamaro I.G.T. 13,5% Vol. .... 14,00 €

## *Rosati*

## **LEONE DE CASTRIS**

---

Five Roses Anniversario I.G.T Salento 12% Vol. .... 18,00 €

## **AZIENDA MONACI**

---

Girofle Negroamaro I.G.T Salento Copertino 13% Vol. .... 14,00 €

## **CANTELE**

---

Negroamaro rosato I.G.T Salento Guagnano 12,5% Vol. .... 14,00 €

Rohesya Negroamaro I.G.T Salento Guagnano 13% Vol. .... 18,00 €

## **CONSORSIO PRODUTTORI VINI MANDURIA**

---

Aka Rosato Primitivo 13% Vol. .... 14,00 €

## **TORMARESCA**

---

Calafuria I.G.T. 12,5% Vol. .... 22,00 €

# *Bianchi*

## **LEONE DE CASTRIS**

---

Ursi chardonnay frizzante I.G.P. Salento 12,5% Vol.....14,00 €

## **CANTELE**

---

Chardonnay I.G.T Guagnano (LE) 11% Vol. ....14,00 €

Teresamanara Chardonnay I.G.T Guagnano (LE) 13,5% Vol. .... 20,00 €

## **CONTI ZECCA**

---

Cantalupi Chardonnay I.G.T Salento 12,5% Vol. ....14,00 €

---

## *Mezze bottiglie 37,5cl*

## **CONTI ZECCA**

---

Cantalupi Chardonnay, Primitivo, Negroamaro I.G.T Salento 12% Vol..... 800 €

## **LEONE DE CASTRIS**

---

Salice Salentino D.O.C. Puglia 13,5% Vol. .... 8,00 €

Prosecco Valdobbiadene..... 15,00€

# Birre Artigianali

## **SAN MIGUEL FRESCA ..... 5,00 €**

È la birra più fresca del gruppo Mahou San Miguel. A bassa fermentazione, con appena 4.4 gradi alcolici, dal colore dorato, con un sottile strato di schiuma, un gusto leggermente fruttato e toni morbidi di luppolo e malto. La nuova birra è leggera e rinfrescante, da servire fredda con una fetta di limone, che ammorbidisce l'amaro della birra e migliora la sensazione di freschezza in bocca. Alcol 4,4% Vol. cl. 33

## **SAN MIGUEL GLUTEN FREE ..... 5,00 €**

Dal colore dorato e dall'aspetto brillante, con un contenuto di alcol pari a 5,4% in volume, la nuova birra è a tutti gli effetti una San Miguel Especial, prodotta però con un metodo innovativo messo a punto dai tecnici dell'azienda che, pur rendendola adatta per le persone affette da celiachia, non le fa perdere le peculiari caratteristiche organolettiche "dell'originale". Alcol 5,4% Vol. cl. 33

## **BULLDOG ..... 5,00 €**

È ottenuta dal malto tostato, il cui gusto deciso si sviluppa lentamente durante il consumo della pinta, insieme a sentori di caramello e a una deliziosa nota finale di mandorla amara. L'aroma è inconfondibile, anche qui si rivelano le note del malto e del luppolo insieme al profumo di vegetali. In bocca è corposa e morbida, perfetto equilibrio tra gusto e potenza. Alcol 6,3% Vol. cl. 33

## **DUVEL ..... 6,00 €**

Il colore è oro schietto, la schiuma ben strutturata e rigogliosa. L'aroma è un bouquet di fiori con il tipico tocco amarognolo del luppolo inglese e l'inconfondibile freschezza del Saaz; una miscela ardita ma deliziosa. Al primo sorso si resta sorpresi di fronte ad una frizzantezza insolita; man mano che ci si abitua, però, è il gusto fruttato, così chiaramente belga, a farsi strada: agrumi canditi, uva e mele cotte sono solo alcune delle sfumature. Alcol 8,5% Vol. cl. 33

## **LAGUNITAS ..... 6,00 €**

Il birrifico californiano Lagunitas si è sempre contraddistinto per un mix perfetto di birre senza compromessi e un pizzico di irriverenza verso lo status quo. Utilizzando come da tradizione solo acqua, luppolo, lievito e malto d'orzo, con spirito provocatorio e per certi versi rivoluzionario, è riuscito ad entrare stabilmente nella top five dei birrifici americani. Alcol 6,2% Vol. cl. 33

## **DELIRIUM TREMENS ..... 6,00 €**

Birra chiara belga, una delle poche birre a potersi vantare di aver ricevuto la nomination per il concorso "migliore birra del mondo" e ad aver vinto una medaglia d'oro, la particolarità di essere prodotta utilizzando 3 diversi tipi di luppolo che rendono questa birra particolarmente speziata. Alcol 8,5% Vol. cl. 33

## **BROOKLYN EAST IPA ..... 6,00 €**

È una birra esuberante al naso con i profumi dei luppoli inglesi (East Kent Golding) e americani (Centennial) ben in evidenza, che regalano profumi erbacei, speziati e soprattutto agrumati. All'assaggio si distinguono iniziali note caramellate e fruttate, poi l'amaro dei luppoli, tipico dello stile, prende il sopravvento. È ottima con i cibi piccanti, thai, indiani, vietnamiti, messicani, crostacei, salmone, carni rosse bbq, carni fritte, fritto misto. Alcol 6,9% Vol. cl. 33

## **LUPULUS ORGANICS ..... 6,00 €**

Con materie prime di origine biologica. L'idea è stata quella di riprodurre nel modo più esatto la Lupulus Triple dalla quale si differenzia per l'utilizzo di luppoli di origine tedesca anziché sloveni e per l'impiego di zucchero di canna biologico al posto del saccarosio. Ne deriva una birra che assomiglia alla sorella, ma con gusto più rotondo e delicatamente dolce. Alcol 8,5% Vol. cl. 33

**TERRAROSSA .....6,00 €**

Birra normale in stile "Extra Special Bitter", ad alta fermentazione prodotta artigianalmente con malto d'orzo, acqua, luppolo e lievito; un "ale" dal colore rosso ambrato, con schiuma ampia e persistente. L'olfatto è dominato dalle note calde dei malti impiegati, che sprigionano nocciola, caramella al mou e toffee, e dalle note erbacee e agrumate dei luppoli impiegati. Alc 5% Vol. cl. 33

**NOVEMBER RAY .....6,00 €**

"Birra normale" ad alta fermentazione prodotta artigianalmente con acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito. Una birra in classico stile pale ale, dal colore ambrato chiaro, con evidente aroma maltato e fruttato. In bocca prevalgono le note di malto accompagnate dal leggero e fresco erbaceo dei luppoli. La carbonazione è moderata, il corpo è medio. Alc 4,7% Vol. cl. 33

**KAPUZZINER HEFE WEISS.....6,00 €**

Ha un sapore leggermente acido, un deciso aroma di lievito e agrumi, con un retrogusto fruttato con alcune spezie che richiamano i fiori di campagna e miele. Alc 5,4% Vol. cl. 33

**LUPULUS ..... 12,00 €**

Birra belga artigianale rifermentata in fusto e bottiglia, prodotta tra le verdi colline Belge contre tipi di luppolo diversi. La sua schiuma è densa e persistente, al naso risulta subito interessante, il suo gusto è piacevole e delicato ed esalta da subito le caratteristiche presentate al naso (profumi freschi di luppolo, timo e bacca di ginepro). Il suo finale è elegante e finemente luppolato. Alc 8,5% Vol. cl. 33



## *Birre alla Spina*

**Birra Warsteiner Premium****cl 20 .....2,50 €****cl 40 .....5,00 €**

Pils. fermentazione Bassa: colore oro chiaro gusto pieno, elegante, gradevolmente morbido.

Gradi Alcol: 4,8% Vol.

Warsteiner è prodotta secondo la legge di purezza del 1516. La leggerezza dell'acqua e il lievito di propria cultura rendono Warsteiner una birra altamente digeribile. L'incomparabile qualità di oltre 250 anni di tradizione birraria garantisce una birra dal gusto pieno, elegante e gradevole.

**Birra Oberbrau Rossa Doppio Malto****cl 20 ..... 3,00€****cl 40 .....6,00 €**

Doppio Luppolo fermentazione bassa: Rossa gusto pieno, aroma intenso e fruttato, con note di malto e caramello.

Gradi Alcol: 6,5% Vol.

Oberbrau 1605 è prodotta secondo la legge di purezza del 1516. La leggerezza dell'acqua, il lievito, il malto essiccato la rendono adatta a una birra altamente digeribile. Grazie al suo gusto accattivante, elegante e inconfondibile è un'autentica Regina.

**Birra König Ludwig Weissebier Hell****cl 30 .....3,50 €****cl 50 .....6,00 €**

Weizen fermentazione alta: colore chiaro velato gusto vivace, bilanciato con note di malto.

Gradi Alcol: 5,5% Vol.

La König Ludwig Weissbier Hell è una tipica birra di grano e frumento bavarese, grazie alla particolarità e alla lavorazione delle materie prime, sviluppa durante la degustazione tutta una serie di aromi fruttati e leggermente speziati.



### **Birra König Ludwig Schloss - Keller**

**cl 30 .....3,50 €**

**cl 50 .....6,00 €**

Keller, naturtrub, fermentazione bassa: colore chiaro velato dal gusto bilanciato, morbido e sentori aromatici.

Gradi Alcol: 5,1% Vol.

E' la birra "al naturale" con un sapore particolarmente vivace e rotondo. Durante l'assaggio l'aroma è molto raffinato, dopo, persiste l'amaro e il sentore di lievito, essendo una birra che rilascia diverse varietà di aromi.

### **Birra Panter Linus Triple**

**cl 30 .....5,00 €**

**cl 50 .....8,00 €**

Belgia Ale: colore ramato tendente al rosso, dapprima gusto dolciastro con note di frutta e cereale, retrogusto amarognolo con sentori speziati e legni pregiati.

Gradi Alcol: 7,5% Vol.

## **Bevande**

### **ACQUA naturale e frizzante**

**cl 75 .....2,50 €**

**COCA COLA in bottiglia cl 33.....2,50 €**

**SPRITE in bottiglia cl 33.....2,50 €**

**COCA ZERO in bottiglia cl 33 .....2,50 €**

**FANTA in bottiglia cl 33.....2,50 €**

### **CORTESE bibite biologiche**

**cl 27,5 .....2,50 €**

Spuma bionda, Acqua tonica, Cedrata, Gazzosa, Limonata, Cola, Chinotto.

