



Sfizi del Bistrot

<i>Le Focaccelle</i>	3 €
<i>Focaccia di semola di grano duro a lunga lievitazione e maturazione a bassa temperatura. Produzione artigianale. Gusti assortiti.</i>	
<i>Farinata di ceci</i>	3 €
<i>Quadrotti alle verdure dell'orto</i>	4 €
<i>Farinata di ceci alla noce moscata e curry dolce con erbe e verdure dell'orto di stagione.</i>	
<i>Le Pastellate</i>	7 €
<i>verdure dell'orto di stagione in pastella di farro alla birra Pils (Gruit). Con salse fresche del bistrot (no lattosio e uova)</i>	
<i>La Crudità</i>	4 €
<i>crudità di frutta e verdura dell'orto con salsa alle erbe e salsa cocktail del Bistrot (no lattosio e uova)</i>	
<i>Pane di farro e semola</i>	2 €

Entrée

<i>Pappa ai tre pomodori cuor di Burrata & basilico greco</i>	9 €
<i>Pappa al pomodoro toscana con pane di farro del Bistrot, pomodoro tondo, fiaschetto e san Marzano. Burrata BIO Querceta. Basilico greco. Olio EVO crudo (monocultivar Taggiasca)</i>	
<i>Cuor di Burrata</i>	8 €
<i>Torretta di melanzane in agrodolce e pan bruscato, pomodoro confit, Burrata BIO Querceta. Erbe fresche dell'orto.</i>	
<i>Profumi silvestri</i>	8 €
<i>Flan di asparagi, albumi e farina di riso, fondue leggera di caprino semi - stagionato, polvere di cardoncello e foglie di salvia fritta (senza glutine)</i>	

Segue

13-14/07/2019 sera

Dal Mare

Pizzaiola di gambero rosa **12 €**

Gambero rosa dell'Adriatico, guazzetto di pomodoro fiaschetto al basilico, crema di latte e polvere di capperi. Timo fresco e briciole.

Venere in Arancio con baccalà dolce e memorie di pomodoro 'schittirisciatu' **13 €**

Riso Venere pilaf, vellutata di pomodoro 'schittirisciatu' alla Malvasia bianca, aglietto fresco e maggiorana fresca, fiaschetto confit e bocconcini di baccalà cotto a bassa temperatura. Olio EVO bio (monocultivar

Totano alla piastra crudo & cotto di peperone cornetto, rucola e fiaschetto **12 €**

Totano dell'Adriatico (Manfredonia) alla piastra su vellutata di peperone cornetto, pomodoro confit, rucola e julienne di peperone alla lavanda e foglie di menta. Latte di burrata.

Dalla Terra

Mediterranea di confine **10 €**

Spaghetto di grano duro al pesto vellutato di cece bianco e zenzero fresco, melanzana nera in due consistenze, fiaschetto confit e briciola di pane.

Medaglione di ceci & Carnaroli al profumo di limone **9 €**

Con misticanza ai profumi d'estate e salsa alle erbe.

Burger di manzo **10 €**

Burger di manzo Querceta con insalata ricca ai profumi d'estate, pan bruscato e salse del Bistrot

Carni del Mercato **-- €**

con misticanza di stagione e salse della casa. Prezzo a seconda del taglio scelto

Le Insalate

Dal Mercato di Mare e di Terra

Caprese di Anguria & Primosale **8 €**

Anguria baby al basilico, pomodoro tondo e fiaschetto, rucoletta, e Primosale (Querceta). Pepe nero lungo macinato al momento.

Spaghetti di zucchine ciliegino confit & cuor di burrata **8 €**

Spaghetti di zucchine con pesto al basilico fresco, ciliegino confit e stracciatella. foglie di menta e rucola.

Roast-beef, pesche gialle e glassa al balsamico **12 €**

Roast-beef del bistrot in insalata di pesche gialle al basilico, misticanza, mandorle al fleur de sal e glassa al balsamico & Malvasia bianca.

13-14/07/2019 sera

Polpo & patate prezzemolate al lime 12 €
*Carpaccio di polpo/ moscardino dell'Adriatico (produzione propria), patate prezzemolate al lime e pepe rosa, cetriolo lungo, sedano croccante e fiaschetto.
Citronette al lime ed erbe fresche dell'orto.*

Le Pagnotte
di semola a lievitazione naturale

Cinque & Cinque 7 €
Farinata di ceci al pepe nero, pomodoro, misticanza e salsa alle erbe.

Leggero 8.50 €
Burrata BIO Querceta, zucchine alla mentuccia, pomodoro infornato, pesto alle erbe

Rustico 8.50 €
Burger di manzo BIO Querceta, pomodoro tondo, cipolla rossa, cetriolo e salsa alle erbe

Siciliano 9 €
Burger di manzo BIO Querceta, caponatina di melanzane, stracciatella (Querceta) e rucola

Dessert & Gelateria

Pesche Ruby 5 €
Pesche & albicocche caramellate al Porto (Ruby), crema al cioccolato bianco, cocco e lime, croccante di cocco & arachidi al fleur de sal.

Fior di panna 4 €
Panna da latte vaccino, Latte intero, zucchero di canna grezzo, farina di semi di carrube, vaniglia.

Crema di limone 4 €
Latte intero, panna da latte vaccino, zucchero di canna grezzo, uova, limone, vaniglia Bourbon, limoncello artigianale (produzione propria)

Sorbetto al limone 4 €
Limone (Giardino Galderisi di Monopoli), acqua, zucchero di canna grezzo.

Sorbetto all'albicocca 4 €
Albicocche, acqua, zucchero di canna grezzo, limone.

Sorbetto ai fioroni 4 €
Fioroni (Marino), acqua, zucchero di canna grezzo, limone.

Cafè crème del Canton de'Fiori 5 €
Gelato alla crema di limone, caffè VIDA Battistino BIO, base biscotto, cacao amaro

13-14/07/2019 sera

<i>Variegato alle amarene & cioccolato</i> <i>Fior di panna, amarene in conserva (produzione artigianale), base biscotto al cioccolato</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Variegato Frutta & miele</i> <i>Fior di panna, frutta fresca di stagione, mandorle e miele BIO</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Frutta fresca BIO</i> <i>secondo disponibilità di mercato</i>	<i>4 €</i>