



Sfizi del Bistrot

<i>Le Focaccine</i>	3 €
<i>Focaccia di semola di grano duro a lunga lievitazione (72 h) e maturazione a bassa temperatura. Produzione artigianale.</i>	
<i>Farinata di ceci al rosmarino</i>	3 €
<i>Il nostro pane</i>	2 €
<i>Pane di farro e semola di Altamura ad alta idratazione e impasto a freddo (30 h).</i>	
<i>La Crudità</i>	4 €
<i>Crudità di frutta e verdura dell'orto con salsa alle erbe del Bistrot. (no lattosio e uova)</i>	
<i>Il Tagliere</i>	8/10 €
<i>Degustazione di salumi e/o formaggi BIO Querceta in diverse stagionature, con miele e conserve artigianali. Pane della casa.</i>	

Le Insalate

<i>Spaghetti di zucchine ciliegino confit & cuor di burrata</i>	8 €
<i>Spaghetti di zucchine con pesto leggero al basilico fresco, ciliegino confit e fiocchi di stracciatella. Briciole profumate, rucoletta e foglie di menta.</i>	
<i>Insalata di pere estive, cotto di fichi & formaggio Desirée</i>	10 €
<i>Lattuga Canasta, pere estive, noci, formaggio morbido Desirée (Querceta) e tozzetti di pan bruscato. Cotto di fichi dottati in purezza, pepe nero.</i>	
<i>La tevla de sdaz (Insalata di uva bianca)</i>	10 €
<i>Insalata di uva bianca e rossa al timo fresco, lattuga canasta, rucoletta, nocciole, tozzetti di pan bruscato, e Parmigiano Reggiano 36 mesi. Glassa artigianale all'aceto balsamico di Modena IGP & Malvasia bianca.</i>	

SEGUE

Primi

Semplicemente 7.50 €

Fettuccine grano & orzo con polpa BIO ai tre pomodori autoctoni di Puglia (produzione artigianale di ultimo raccolto), basilico fresco e cacioricotta di capra (Amaltea)

Vellutata di zucca alle spezie dolci 8.50 €

Vellutata leggera di zucca Butternut alla noce moscata e semi di coriandolo, fondue di Parmigiano e semi. Erbetto fresche dell'orto. Pan bruscato.

Leggerissime 9 €

Farfalle di grano duro al pesto di zucchine al basilico e mentuccia, latte di burrata e pomodoro confit.

Aqua Viva 12 €

Gnocchetti artigianali De Nicolo pastai al pesto delicato di cipolla rossa di Acquaviva alla noce moscata, fondue leggera di caprino stagionato, noci asciugate a bassa temperatura. Foglie di salvia fritta.

Secondi

Torta di riso alla zucca e mentuccia 9 €

con misticanza di stagione e salsa alle erbe. (no uova, glutine, lattosio).

Carni del Mercato -- €

*Scegli la carne presso il nostro Mercato, la prepariamo al momento per te!
Con contorno di verdure. Prezzo in relazione al taglio e alla tipologia di carne scelta.*

Dessert & Gelateria

Sorbetto all'albicocca 4 €

Albicocche, acqua, zucchero di canna grezzo, limone.

Fior di Panna 5 €

Panna fresca, Latte fresco, zucchero di canna grezzo, limone, farina di semi di carrube.

Variegato al cotto di fichi 6 €

Gelato fior di panna, biscotto, cotto di fichi dottati in purezza (Agr. Roccangelo Nuzzi)

Gelato & frutta fresca 5 €

Gelato fior di panna, biscotto, frutta fresca di stagione

Frutta fresca BIO 4 €

secondo disponibilità di mercato