I PANZEROTTI VENGONO FRITTI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ALTO OLEICO





PER LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI VENGONO UTILIZZATI: OLIO D'OLIVA, SALE, ZUCCHERO, LIEVITO, ACQUA, OLTRE LE FARINE E GLI INGREDIENTI PER LE FARCITURE COME DA MENÙ

TUTTI GLI INGREDIENTI SONO DI PRIMISSIMA QUALITÀ E DELLA NOSTRA TERRA

CHID' TRADIZIONAL

U' NORMAL

Pomodoro e mozzarella Tomato and mozzarella

*CIMDRAP

Cime di rapa stufate Stewed turnip greens

U' BARES

Mortadella e provolone dolce Mortadella and sweet provolone

NONONN

Ricotta vaccina fresca e pepe Ricotta cheese and pepper

NUNUNN

and ricotta cheese

Mozzarella, carne macinata di suino 3 Mozzarella, mixed minced meat

u' VZIUS

Gorgonzola dolce, salame piccante e mozzarella

Sweet Gorgonzola (blue cheese), spicy salami and mozzarella

u' RAGÙ

Brasciola di cavallino al ragù e mozzarella

Braised horse with meat sauce and mozzarella

(4€

(3,€)

 $(\mathbf{3}_{\epsilon})$

U' POLENTON

Mortadella, Speck, rucola e Stracchino

> Mortadella, smoked ham "Speck", arugula and Stracchino cheese

U' NAPOLETAN A BAR

Cime di rapa stufate e salsiccia sbriciolata

Stewed turnips greens and crubled sausage

u' TUNN

Filetti di tonno, pomodori secchi, capperi

Tuna fillts, sun-dried tomatoes, capers

PRODOTTO STAGIONALE, CHIEDERE DISPONIBILITÀ

L' SPECIAL

PANZEROTTO DI BENNY

Com'nge vène 'n gape Seasonal ingredients chosen by Benny

u' andresan

Sponsali stufati, alici, olive e uvetta Stewed sprats, anchovies, olives and sultanas

AULIN

Crema di zucca, 'nduja, Gorgonzola, mozzarella Pumpkin cream, 'nduja, Gorgonzola (blue cheese), mozzarella

LA MURG

Capocollo di Martina Franca, funghi cardoncelli, Parmigiano, scamorza affumicata

Capocollo from Martina Franca, cardoncelli mushrooms, Parmesan cheese, smoked scamorza cheese

u' PUERK

Porchetta artigianale, patate al forno, scamorza affumicata Artisanal suckling pig, baked potatoes, smoked scamorza cheese

3,€

u' assassin

Sugo piccante, stracciatella, pomodori confit bruciacchiati Spicy sauce, stracciatella, burnt confit tomatoes





TRA I VOSTRI PREFERITI U' POLPETTIN

Ragù con polpette, Pecorino romano, mozzarella Meat sauce with meatballs, Pecorino romano, mozzarella



I PANZEROTTI VENGONO
FRITTI IN OLIO
DI SEMI DI GIRASOLE
ALTO OLEICO





PER LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI VENGONO UTILIZZATI: OLIO D'OLIVA, SALE, ZUCCHERO, LIEVITO, ACQUA, OLTRE LE FARINE E GLI INGREDIENTI PER LE FARCITURE COME DA MENÙ

TUTTI GLI INGREDIENTI SONO DI PRIMISSIMA QUALITÀ E DELLA NOSTRA TERRA

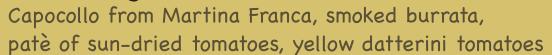
D'LUSS

U' GNORE

Impasto nero di seppia, salmone affumicato, stracciatella, rucola, olio aromatizzato agli agrumi Squid ink dough, smoked salmon, stracciatella, arugula, flavored oil with citrus fruit



Capocollo di Martina Franca, burrata affumicata, patè di pomodori secchi, datterini gialli



u' PREZIOS 3.0

Tartare di manzo, funghi cardoncelli, stracciatella affumicata, patè di olive Beef tartare, cardoncelli mushrooms, smoked stracciatella, olive patè

(5€)



FRITTELLE

FRITTELLE AL POMODORO SECCO

Sun-dried tomatoes fritters

2,€

FRITTELLE ALLA NUTELLA

Nutella fritters



FRITTELLE AL SALE

Salt fritters



PANZEROTTI DOLCI

PANZEROTTO DI BENNY DOLCE

Sweet ingredients chosen by Benny

3,€

RICOTTA, CIOCCOLATO FONDENTE, SCORZA D'ARANCIA

Ricotta cheese, dark chocolate and orange zest

3€ 5

CREMA DI PISTACCHIO E SCORZA DI LIMONE

With pistacchio cream and lemon zest

4

RICOTTA E NUTELLA

Ricotta cheese and Nutella

3€

ALLA NUTELLA

With Nutella

2,€

RICOTTA, ZUCCHERO, SCORZA DI LIMONE

Ricotta cheese, sugar and lemon zest

2,€

AL CIOCCOLATO FONDENTE

With dark chocolate

2,€