

Menù à la carte

ANTIPASTI

- Polpo (7), patate al timo, fave verdi e chips alla paprika affumicata
Octopus (7), potatoes with thyme, green beans and smoked paprika chips € 14,00
- Selezione di salumi e formaggi della Valle d'Itria con confetture
Selection of cold cuts, cheeses from the Itria Valley and jams € 14,00
- V Purea di fave, cicoriella all'olio evo e cipolla rossa in agrodolce (5)
Mashed broad beans, chicory and sweet and sour red onion (5) € 12,00

PRIMI

- Mezzo pacchero (8,2), datterino giallo, melanzana affumicata e tartare di gambero (9) rosso di Gallipoli
Mezzo pacchero (8,2) pasta yellow tomatoes, smoked aubergines and Gallipoli red prawns (9) tartare € 14,00
- Gnocchetti (8,2) con ricciola (11), essenza di gambero (9), olio al prezzemolo e polvere di olive celline
Gnocchetti (8,2) pasta with amberjack (11), shrimp (9) essence, parsley oil and celline olive powder € 14,00
- V Troccoli (8,2), crema di pomodoro pendolo, stracciatella di burrata (14) e mandorle (1)
Troccoli pasta (8,2), pendolo tomato cream, stracciatella cream of burrata (14) and almonds (1) € 13,00

SECONDI

- Filetto di merluzzo (11), verdura di campo all'olio Evo, pomodori appesi, terra di olive di Nardò e capperi fritti
Cod fillet (11), vegetables with extravirgin olive oil, tomatoes, Nardò olives and fried caper € 17,00
- "La mia versione di bombetta" (8): lingotto di capocollo della Valle d'Itria, colatura di caciocavallo podolico (14), spinaci all'olio Evo e polvere di pomodoro
"My version of Apulian Bombetta" (8): capocollo of Itria Valley, sauce of podolic Caciocavallo cheese (14), spinach with extra virgin olive oil and tomato powder € 15,00
- Tagliata di manzo con rucola e grana Padano (14)
Sliced beef with rocket and Grana Padano cheese (14) € 16,00

DESSERT

- V Tortino al cioccolato dal cuore morbido con gelato alla vaniglia (10,14,1)
Baked chocolate pie (filled with dripping chocolate cream) and vanilla icecream € 6,00
- V Mousse ai frutti di bosco con coulis di more (10,14,1)
Forest fruit mousse with blackberry coulis € 6,00
- V Bocconotto martinese (10,14,1,8)
Bocconotto with custard cream and amarena cherry € 6,00



OSTUNI PALACE

BISTROT & CAFÈ



TABELLA ALLERGENI:

- 1.FRUTTA A GUSCIO
- 2.SEDANO
- 3.SENAPE
- 4.SEMI DI SESAMO
- 5.ANIDRIDE SOLFOROSA
- 6.LUPINI
- 7.MOLLUSCHI
8. GLUTINE CEREALI
- 9.CROSTACEI
- 10.UOVA
- 11.PESCI
- 12.ARACHIDI
- 13.SOIA
- 14.LATTE

ALLERGEN TABLE:

- 1.NUTS
- 2.CELERY
- 3.MUSTARD
4. SEEDS OF SESAME
5. SULFUR DIOXIDE
- 6.LUPINS
- 7.MOLLUSCS
8. GLUTEN CEREALS
- 9.CROSTACEANS
10. EGGS
- 11.FISH
12. PEANUTS
- 13.SOY
- 14 MILK