

IL PRISCIO

Panzerotteria con Salumi



Salumi e antipasti

PARMIGIANA DI MELANZANE	10,00
FRISA CON POMODORO, BASILICO, STRACCIATELLA E CAPOCOLLO	12,00
FAVE E CICORIE	10,00
CONO DI FRITTI MISTI	10,00
CUBETTI DI FORMAGGIO FONDENTE CON MIELE E NOCI (*)	10,00
BRUSCHETTINA DI CIME DI RAPA, STRACCIATELLA E POMODORI SECCHI	10,00
TORTINO DI CIME DI RAPA E MOZZARELLA CON PROSCIUTTO CRUDO E GRANELLA DI NOCI	10,00
FUNGHI CARDONCELLI ALLA GRIGLIA, CON SCAGLIE DI PECORINO E BRUCIATI DI SALAME (*)	12,00
PATATINE FRITTE	6,00

Taglieri

SONO ACCOMPAGNATI DA SPIANATINE

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI PUGLIESI (PICCOLO /GRANDE) 15 / 25



Panzerotteria

TUTTI I PANZEROTTI SONO A BASE DI POMODORO E MOZZARELLA

✓ **Impasto (con lievito madre)**

TRADIZIONALE PUGLIESE

✓ **Scegli la modalità di cottura**

FRITTO / AL FORNO

CLASSICO - POMODORO E MOZZARELLA	4,50
BARI VECCHIA - SALSICCIA E CIME DI RAPA	6,50
SANTA TECLA - PROSCIUTTO CRUDO 24 MESI, RUCOLA E RICOTTA TARTUFATA	6,50
MARTINA FRANCA - CAPOCOLLO PUGLIESE, BUFALA E CARCIOFI GRIGLIATI	6,50
MANDURIA - CAPOCOLLO PUGLIESE, CACIORICOTTA AL PRIMITIVO E ZUCCHINE GRIGLIATE	6,50
GARGANO - CIME DI RAPA, SPIANATA PICCANTE, STRACCIATELLA E POMODORI SECCHI	6,50
IL PUGLIESE - FUNGHI CARDONCELLI, STRACCIATELLA, POMODORO FRESCO E BASILICO	7,00
CRUDO E BUFALA - PROSCIUTTO CRUDO 24 MESI, BUFALA E RUCOLA	7,00
MURGESE - FILETTO DI MAIALE, CACIOCAVALLO E CIPOLLA CARAMELLATA	6,50
BARI-MILANO - SALSICCIA, GORGONZOLA E FUNGHI CARDONCELLI	7,00

INGREDIENTI AGGIUNTIVI 1,00



Pizzeria

MARGHERITA - POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO	8,00
BRUCIA - SALAME PICCANTE CON BORDO RIPIENO DI RICOTTA	10,00
PISTACCHIO - MOZZARELLA, MORTADELLA, BUFALA E GRANELLA DI PISTACCHIO	11,00
GOLOSA - MOZZARELLA, SALSICCIA, CIME DI RAPA, GORGONZOLA, POMODORINI, NOCI E UVETTA	11,00
PRISCIO - POMODORO, SALSICCIA TRIFOLATA, MELANZANE FRITTE, BASILICO, MOZZARELLA, GRANA A PETALI	11,00
IN FIORE - MOZZARELLA, FIORI DI ZUCCHINA, STRACCIATELLA, CRUDO, POMODORINI E BASILICO	12,00
CACIOCAVALLO - MOZZARELLA, CACIOCAVALLO, CARCIOFI GRIGLIATI, CAPOCOLLO PUGLIESE, RUCOLA E POMODORINI	12,00
ORTAGGI - MOZZARELLA, POMODORO, ZUCCHINE, MELANZANE E CARCIOFI	10,00

Insalate

Sono accompagnate da spianatine

CRUDO - MISTICANZA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, CARPACCIO DI ZUCCHINE E PROSCIUTTO CRUDO ALLA BARESE	11,00
COTTO - MISTICANZA, PROSCIUTTO COTTO, POMODORI SECCHI, PESTO AL BASILICO E PANE CROCCANTE	10,00
COPPA - MISTICANZA, RUCOLA, POMODORINI, GIUNCATI, CETRIOLI, PINOLI, UVETTA E SFILACCI DI CAPOCOLLO	10,00
VEGETALE - MISTICANZA, CARCIOFI, ZUCCHINE, CAROTE, POMODORINI, RUCOLA, SCAGLIE DI PECORINO	10,00



Dolci

PANZEROTTO ALLA NUTELLA	6,00
-------------------------	------

COPERTO 1,00

(*) DISPONIBILE SOLO A CENA

Spumanti/ Sparkling Wines

VINO SPUMANTE MILLESIMATO BRUT

DE BERNARD

CALICE / GLASS
6,00

BOTTIGLIE / BOTTLE
25,00

Vini Rossi/ Red Wines

NEGROAMARO DEL SALENTO IGP SALENTO - PUGLIA

SALENTO - PUGLIA

CALICE / GLASS
6,00

CALICE / GLASS
25,00

NERO DI TROIA ANIMA DI NERO DEL GARGANO - PUGLIA

GARGANO - PUGLIA

6,00

20,00

PRIMITIVO DEL SALENTO IGP SALENTO - PUGLIA

SALENTO - PUGLIA

6,00

25,00

PRIMITIVO PASSO DEL CARDINALE SALENTO - PUGLIA

SALENTO - PUGLIA

6,00

30,00

Vini Bianchi/ White Wines

CHARDONNAY IGP SALENTO - PUGLIA

SALENTO - PUGLIA

CALICE / GLASS
6,00

CALICE / GLASS
22,00

VERDECA DEL SALENTO IGP SALENTO - PUGLIA

SALENTO - PUGLIA

6,00

20,00

ROSATO DEL SALENTO IGP SALENTO - PUGLIA

SALENTO - PUGLIA

6,00

20,00

Birre/ Beers

BIRRA IN BOTTIGLIA RAFFO 0,33 LT

0,33 LT

5,00

BIRRA IN BOTTIGLIA PERONI 0,33 LT

0,33 LT

5,00

BIRRA ALLA SPINA MEDIA

0,40 LT

6,00

BIRROZZA BIONDA 0,33 LT SALENTO - PUGLIA LIEVITO BIO

0,33 LT

6,00

PERONI GRAN RISERVA ROSSA

0,5 LT

7,50

Bevande e Caffetteria/ Soft drinks and Coffee

COCA COLA, COCA ZERO, SPRITE, FANTA, THE FREDDO AL LIMONE

3,00

ACQUA 0,5 LT

1,50

CAFFÈ

1,50

CAFFÈ DECAFFEINATO, MAROCCHINO, ORZO, AMERICANO

2,00

CAPPUCCINO

3,50

AMARI

5,00