

 parCODELLE
minuzie
RADICI AUTENTICHE

•————•
MENU
•————•

—●—
ANTIPASTI
—●—

<i>Fritto della Tradizione</i> (1, 3, 7, 11) (12 pz. Crocchette di patate, polpette tradizionali, arancini di riso e Chips)	€ 12
<i>Polpette al Sugo</i> (1,3, 7)	€ 15
<i>Polpo alla pignata</i> (1,14) (con crostone di pane fritto)	€ 18
<i>Tris di Bruschette Salentine</i> (1, 2, 7, 8, 11, 14) <u>Classica</u> : pomodorini, origano e olio EVO. <u>Mare</u> : burrata, tartare di gambero e scorzette di limone. <u>Terra</u> : crema di ricotta al rosmarino, capocollo di Martina Franca croccante e mandorle tostate	€ 18
<i>Degustazione di Antipasti della Casa</i> (1,2,3,4,5,7,8,9,11,14) (6 assaggi selezionati dallo Chef: 3 di terra e 3 di mare) (per 2 persone)	€ 28
<i>Tagliere delle Minuzie</i> (1,7,8) (mix di salumi e formaggi nostrani) (per 2 persone)	€ 30

PRIMI PIATTI

<i>Orecchiette al Sugo</i> (1,9,10,12) (orecchiette della tradizione con sugo della casa)	€ 8
<i>Orecchiette al Sugo con Ricotta Fresca di Masseria</i> (1,7,9,10,12) (orecchiette al sugo con ricotta fresca artigianale)	€ 14
<i>Ciciri e Tria</i> (1,3,5,9,11,12) (pasta fresca con ceci e tria fritta croccante)	€ 15
<i>Maritati delle Minuzie</i> (1,3,7,12) (pasta fresca con carne al sugo e cacio ricotta)	€ 16
<i>Ravioli di Burrata ai Tre Pomodorini</i> (1,3,7,8,9,10,12,14) (pasta fresca ripiena di burrata con capocollo di Martina Franca croccante)	€ 18
<i>Calamarata al Profumo di Mare</i> (1,2,4,8,9,12,14) (pasta calamarata con selezione di frutti di mare e pomodorini freschi)	€ 18
<i>Scialatielli al Ragù di Gamberoni, Pomodorini Gialli e Tartare di Gamberi</i> (1,2,4,8,9,12,14) (pasta fresca con gamberoni, pomodorini gialli e tartare di gamberi)	€ 22

SECONDI PIATTI

<i>Tagliata di Pollo con Pomodorini e Rucola</i> (pollo tenero con rucola fresca e pomodorini di stagione)	€ 16
<i>Seppia alla Griglia con Pomodorini e Misticanza di Stagione</i> (4) (seppia alla griglia con verdure fresche di stagione)	€ 16
<i>Carne alla Pignata</i> (9,12) (carne cotta secondo l'antica tradizione salentina)	€ 18
<i>Tagliata di Angus con Rucola e Grana</i> (4) (taglio selezionato di Angus con rucola fresca e scaglie di grana)	€ 18
<i>Lumache alla Salentina</i> (18) (piatto tipico salentino dai sapori autentici)	€ 18
<i>Frittura delle Minuzie</i> (per 2 persone) (1,4,12) (frittura croccante ai profumi del mare)	€ 30

CONTORNI

Insalata verde	€ 4
Insalata mista	€ 5
Patate al forno	€ 5
Patatine fritte	€ 5
Verdure grigliate	€ 6

DESSERT

Sorbetto (gluten free) (4)	€ 4
Tiramisù (1, 3, 7)	€ 6
Panna cotta ai frutti di bosco (4, 7)	€ 6
Panna cotta al caramello (4, 7, 12)	€ 6
Panna cotta al cioccolato (4, 7, 12)	€ 6
Crema catalana (1, 3, 6, 7, 8)	€ 6
Spumoncino artigianale (vari gusti gluten free) (3, 7, 8)	€ 6
Dessert artigianale (vari gusti gluten free) (3, 7, 8)	€ 6

Coperto	€ 2
---------	-----

Si avvisa la gentile clientela che, nei prodotti preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere presenti uno o più degli allergeni sottoindicati come ingredienti derivanti dal processo produttivo.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche ai sensi del Reg. UE 1169/11 indicate tra parentesi (1...)

Allergeni:

- (1) **Glutine:** Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
- (2) **Crostacei e derivati:** Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
- (3) **Uova e derivati:** Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotte, torte anche salate, gelati e creme ecc.
- (4) **Pesce e derivati:** Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
- (5) **Arachidi e derivati:** Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
- (6) **Soia e derivati:** Latte, tofu, spaghetti, etc.
- (7) **Latte e derivati:** Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
- (8) **Frutta a guscio e derivati:** Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
- (9) **Sedano e derivati:** Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
- (10) **Senape e derivati:** Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
- (11) **Semi di sesamo e derivati:** Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
- (12) **Anidride solforosa esolfiti:** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂.
Usati come conservanti, possiamo trovarli in conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
- (13) **Lupino e derivati:** Presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
- (14) **Molluschi e derivati:** Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

Congelato o surgelato: Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Abbattuto: Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 allergeni sottoindicati come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo.

BEVANDE e DISTILLATI

Analcolici

Schwepps Lemon / Tonica	€ 3
Cocktail San Pellegrino	€ 3
Coca Cola - Coca Zero	€ 3
Fanta	€ 3
Red Bull	€ 4
The Limone / Pesca	€ 3
Acqua Naturale E Frizzante 1 Lt San Pellegrino	€ 2,5

Birre Nazionali

Poretti CL 33	€ 4
Poretti Zero Cl 33	€ 4
Poretti Senza Glutine Cl 33	€ 4
Ichnusa Non Filtrata Cl 33	€ 4
Ichnusa Metodo Lento Cl 33	€ 4

Birra Artigianale Pugliese

B94 November Ray Cl 66	€ 13
Terra Rossa Cl 66	€ 14
B94 November Ray Cl 33	€ 7
Terra Rossa Cl 33	€ 8

Birre Estere

Warstainer Cl 50	€ 5
------------------	-----

Amari E Liquori

Nazionali ed Esteri	€ 4
Jefferson	€ 5
Amaro Del Salento	€ 5

Grappa

Grappa Bianca	€ 4
Grappa Barricata	€ 5

Rum

Don Papa Baroko Rum	€ 8
Zacapa 23 Anni	€ 10
El Dorado 12 Anni	€ 7

Cognac

Corvoiser Cognac Vs	€ 8
Remy Martin Cognac	
Vosp Fine Champagne	€ 10

Wiskey

Jim Beam Bourbon Wiskey White Label	€ 6
Jack Daniel's	€ 7
Oban	€ 8

 parCODELLE
minuzie
RADICI AUTENTICHE



VINI DI PUGLIA

Vini bianchi

Marulli - Tidente Malvasia Bianca 2024	al calice € 5	€ 18
Marulli - Tidente Verdeca 2025	al calice € 5	€ 18
Marulli - Corte Saggese Salento IGP chardonnay 2024		€ 20
Cantina Menhir Sale 2024 Igt Salento - Fiano e malvasia	al calice € 6	€ 22
Cantina Menhir ORA fiano terra d'ottranto 2023		€ 30
Cantele - Teresa Manara Chardonnay Salento IGT 2024		€ 30
Apollonio - Elfo Bianco frizzante		€ 22

Bianchi d'Italia

Bozen - Alto Adige DOC Gewurztraminer Ceslar 2025		€ 30
Bozen - Alto Adige DOC Sauvignon		€ 25
Bozen - Alto Adige DOC Pinot Grigio		€ 25

Rosati di Puglia

Colli della Murgia - Sellaia rosato puglia igp 2024	al calice € 6	€ 22
Apollonio - Elfo Susumaniello rosato 2025	al calice € 5	€ 22
Cantele - Rohesia Negroamaro Rosato Salento IGT 2024	al calice € 7	€ 26
Cantina Menhir Pietra Rosato 2025 Salento IGT	al calice € 6	€ 24
Cantina Menhir NINA rosato terra d'ottranto 2024		€ 30
San Marzano - Tramari Rosato primitivo IGp Salento 2025		€ 30
Marulli - Tidente Negroamaro Rosato 2025	al calice € 5	€ 18

Rossi di Puglia

Marulli - Tidente Negroamaro Rosso 2024	al calice € 5	€ 18
Marulli - Tidente Primitivo Rosso 2024	al calice € 5	€ 20
Cantina Menhir Pietra Susumaniello 2024	al calice € 7	€ 26
Cantina Menhir Pietra Negroamaro bio 2023	al calice € 7	€ 26
Cantele - Teresa Manara Salice Salentino DOP Riserva 2022		€ 30
Cantele - Amativo Rosso Salento IGT 2024		€ 30
San Marzano - Sessantanni Primitivo di manduria Dop 2020		€ 30

Rossi d'Italia

Antinori - Peppoli chianti classico docg 2024		€ 30
Bertani - Valpolicella DOC Valpantena 2024		€ 28
Bertani - Amarone docg "Legacy" 2022		€ 60
Damilano - Barolo DOCG Lecinquevigne 2020		€ 70

Bollicine Rosè

Cantina Menhir - Gelso Regina Rosè METODO CHARMAT		€ 25
Apollonio - VENTOSO Susumaniello Rosato SPUMANTE		€ 25

Bollicine d'Italia

Enrico Gatti - Franciacorta Brut Docg		€ 38
Villa Sandi - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry	al calice € 5	€ 21
San Martino- Prosecco docTreviso millesimato Extra	al calice € 7	€ 25