parco DELLE minuzie
RADICI AUTENTICHE

ANTIPASTI

Fritto della Tradizione (1, 3, 7, 11) * 12
(12 pz. Crocchette di patate,
polpette tradizionali, arancini di riso e Chips)

Polpette al Sugo (1,3, 7) 15

Polpo alla pignata (1,14) 18
(con crostone di pane fritto)

Tris di Bruschette Salentine (1, 2, 7, 8, 11,14)* 18
Classica : pomodorini, origano e olio EVO.
Mare : burrata, tartare di gambero e scorzette di limone.
Terra : Funghi cardoncelli, capocollo di Martina Franca,
fonduta di parmigiano

Degustazione di Antipasti della Casa (1,2,3,4,5,7,8,9,11,14)* 28
(6 assaggi selezionati dallo Chef: 3 di terra e 3 di mare)
(per 2 persone)

Tagliere delle Minuzie (1,7,8) 30
(mix di salumi e formaggi nostrani)
(per 2 persone)

parco DELLE minuzie
RADICI AUTENTICHE

PRIMI PIATTI

Orecchiette al Sugo (1,9,10,12) 8
(orecchiette della tradizione con sugo della casa)

Orecchiette con cime di rape (1,4,14) 14
(Orecchiette con cime di rapa saltate in padella con aglio
e olio extravergine d'oliva)

Pappardelle ai porcini (1,12, 3)* 19
(pappardelle con funghi porcini e salsiccia)

Ravioli di Burrata ai Tre Pomodorini (1,3,7,8,9,10,12,14)* 18
(pasta fresca ripiena di burrata con capocollo di Martina Franca croccante)

Calamarata al Profumo di Mare (1,2,4,8,9,12,14)* 18
(pasta calamarata con selezione di frutti di mare e pomodorini freschi)

Risotto al profumo di gamberoni (8,2,1,4) * 20
(Risotto con gamberoni, limone e veli di seppia

SECONDI PIATTI

Tagliata di Pollo con Pomodorini e Rucola * 16
(pollo tenero con rucola fresca e pomodorini di stagione)

Carne alla Pignata (9,12) 18
(carne cotta secondo l'antica tradizione salentina)

Tagliata di Angus con Rucola e Grana (4) 19
(taglio selezionato di Angus con rucola fresca e scaglie di grana)

Tentacolo di polpo alla mediterranea (14, 12) * 19
(Tentacolo di polpo servito su una vellutata crema di patate,
con pomodori secchi)

Frittura delle Minuzie (per 2 persone) (1, 4, 12) * 30
(frittura croccante ai profumi del mare)

Grigliata delle Minuzie (per 2 persone) (1,7) * 35
(salsiccia, bombette salentine, turcinieddhri, sovracoscia di pollo)

parcoDELLE minuzie
RADICI AUTENTICHE

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, biscottie 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 cuivi 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 bibiteanalcoliche e succhi di frutta.

(13) Lupino e derivati: Presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrosti, 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 congelatao surgelata all'origine.

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

parco DELLE minuzie
RADICI AUTENTICHE

BEVANDE e DISTILLATI

Analcolici

Crodino	3
Schwepps / Tonica	3
Lemonsoda	3
Coca Cola - Coca Zero	3
Fanta	3
The Limone / Pesca	3
Acqua Naturale E Frizzante	2,5

Le nostre Birre

Poretti CL 33	4
Poretti Zero Cl 33	4
Poretti Senza Glutine Cl 33	4
Ichnusa Non Filtrata Cl 33	4
Warstainer Cl 50	5

Birra Artigianale Pugliese

B94 November Ray Cl 33 (Birra artigianale)	7
Terra Rossa Cl 33 (Birra artigianale)	8

Amari E Liquori

Nazionali ed Esteri	5

Grappa

Grappa Bianca	4
Grappa Barricata	5
Grappa amarone della valpolicella	9

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
Lagavulin (16 year old)	12