BISTROT #1Profab BISTROT

ANTIPASTI

TURCINIEDDRI DI SEPPIA 15

PARMIGIANA A MODO MIO 12

TARTARE DI PESCE 15
Disponibilità pescato del giorno

VITELLO TONNATO 2.0 12

POLPO AD INSALATA CON CICORIE, OLIVE NERE TAGGIASCHE E MAYO HOMEMADE 15

VELLUTATA DI ZUCCA, FUNGHI, FONDENTE DI CAPRINO E CROSTONI 10

SELEZIONE MISTA DELLO CHEF 25

CRUDO DI MARE 35
Disponibilità pescato del giorno

TAGLIERI

MIX 25
Selezione di salumi e formaggi con crostoni croccanti e marmellate

TAGLIERINO DI FORMAGGI 16

TAGLIERINO DI SALUMI 16

TAGLIERINO DI CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, BURRATINA D'ANDRIA IGP, BURRATA AFFUMICATA E POMODORINI CONFIT 15

I ❤ FRITTI

ALICI FRITTE 7

FRITTO MISTO TERRA 7
Polpette crocchette pittule e patatine

FRITTURA DI PESCE 18
Calamari e gamberi

CROCCHETTE PATANEGRA AL PANKO 8

FILETTO DI BACCALÀ AL PANKO 10

GAMBERONI AL PANKO 12

COPERTO 2.00

RISTORANTE

PRIMI

TAGLIATELLA AL RAGÙ DI BLACK ANGUS SU FONDUTA DI BURRATA 16

PACCHERO ALLO SCOGLIO 18

SPAGHETTO COZZE, VONGOLE E BOTTARGA 16

TORTELLONE HOMEMADE DI SEDANO RAPA CON FONDO BRUNO, FUNGHI SHIITAKE MANDORLE TOSTATE ED ERBORINATO 22

SPAGHETTO, BEURRE BLANC ALL'ACCIUGA, BATTUTTA DI GAMBERO VIOLA E ZEST DI LIMONE 22

CONTORNI

ORTO GRIGLIATO 5

PATATE AL FORNO 5

INSALATA MISTA 5

SECONDI

POLPO ARROSTICCIATO CON CREMA DI CECI E NDUJA 18

FILETTO DI OMBRINA IN PADELLA CON SALSA OLANDESE E FUNGHI SHIITAKE 18

FILETTO DI MANZO AL PORTO 25

MAIALINO NERO CBT CON PURÉ DI CAVOLFIORE AROMATIZZATO ALLA LIQUIRIZIA E MISTICANZA 18

TAGLIATA DI ANGUS CON ZUCCA, FUNGHI E MISTICANZA 22

GRIGLIA

ENTRECOTE DI ANGUS 18
Insalatina e patate al forno

ARROSTO MISTO DI CARNE 18
Verdure grigliate e patate al forno

ARROSTO MISTO DI PESCE 20
Insalatina mista

FILETTO DI MANZO 20

BISTECCA DI TONNO 18

COPERTO 2.00

PIZZERIA #1Pofab BISTROT

LE CLASSICHE

MARGHERITA 6
POM., MOZZ. FIOR DI LATTE.

BUFALA 8
POM., MOZZ. DI BUFALA DOP, BASILICO

NAPOLI 7
POM.,MOZZ.FIOR DI LATTE,CAPPERI,ACCIUGHE

DIAVOLA 7
POM.,MOZZ.FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE

COTTO E FUNGHI 8
POM., MOZZ.FIOR DI LATTE, FUNGHI FRESCHI E PROSC. COTTO

PROSCIUTTO COTTO 7
POM.,MOZZ.FIOR DI LATTE,PROSC. COTTO

FUNGHI FRESCHI 7
POM.,MOZZ.FIOR DI LATTE,FUNGHI FRESCHI

PROSCIUTTO CRUDO 8
POM., MOZZ. FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO G.RISERVA

VEGETARIANA 9
POM.,MOZZ. FIOR DI LATTE,VERDURE GRIGLIATE

CAPRICCIOSA 9
POM.,MOZZ. FIOR DI LATTE,CARCIOFI,FUNGHI,PROSC.

QUATTRO FORMAGGI 9
POM.,MOZZ. FIOR DI LATTE, SVIZZ., GORGONZ, SCAM.,GRANA

FUME' 8
POM., MOZZ. FIOR DI LATTE, SCAMORZA, SPECK

PATATINE 7
POM.,MOZZ.FIOR DI LATTE,PATATINE FRITTE

WURSTEL E PATATINE 8
POM.,MOZZ.FIOR DI LATTE,WURSTEL E PAT. FRITTE

TONNO E CIPOLLA 7
POM., MOZZ.FIOR DI LATTE, TONNO, CIPOLLA

PORCINI E SALSICCIA 9
POM.,MOZZ.FIOR DI LATTE,PORCINI TRIF, SALSICCIA

RAPE E SALSICCIA 9
POM.,MOZZ.FIOR DI LATTE,FRIARIELLI, SALSICCIA

BOSCAIOLA 8
POM., MOZZ.FIOR DI LATTE, FUNGHI FRESCHI, SALAME PICC.

BRESAOLA RUCOLA GRANA 9
MOZZ. FIOR DI LATTE, BRESAOLA VALTELLINA IGP, RUCOLA GRANA E OLIO EVO

LE GOURMET

GUANCIALE 10
MOZZ. FIOR DI LATTE, GUANCIALE CROCCANTE, CIPOLLA FRITTA

MARTINA DOP 12
MOZZ.FIOR DI LATTE,CAPOCOLLO DI MARTINAFRANCA DOP,BURRATA AFFUMICATA, POMODORINI CONFIT

DOLCE VITA 12
MOZZ. FIOR DI LATTE, MORTADELLA "FAVOLA", PESTO DI PISTACCHIO, BURRATINA

NORMA. 11
POMODORINI SALTATI IN PADELLA,MELANZANE FRITTE E SCAGLIE DI CACIORICOTTA

ALICE 12
MOZZ. FIOR DI LATTE, PESTO DI BASILICO, ALICI, DATTERINI IN COTTURA, BURRATA

ANDRIA 11
POMODORO,PROSC.CRUDO G.RISERVA,OLIO EVO, PESTO DI BASILICO E BURRATINA DI ANDRIA

PARMIGIANA 13
MOZZ.FIOR DI LATTE, POMODORI CONFIT, FONDUTA DI PARMIGIANO,MELANZANE FRITTE, PESTO DI BASILICO

CIPOLLOTTA 11
MOZZ.FIOR DI LATTE,BURRATA,OLIVE NERE,CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE E POMODORINI CONFIT

ZUCCOSA. 12
CREMA DI ZUCCA ARROSTITA, STRACCIATELLA, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, OLIVE NERE E ROSMARINO

PEPERONE E NDUJA. 11
MOZZ FIORDILATTE, CREMA DI PEPERONE, NDUJA E MIELE AROMATIZZATO

SALMONE 14
MOZZ. DI BUFALA,SALMONE,ZEST DI LIMONE, POMODORI CONFIT, RUCOLA E GLASSA BALSAMICA

BASI PIADINE

CRUDAIOLA 10
POMODORINI,MOZZ. FIOR DI LATTE,CRUDO GRANRISERVA,RUCOLA E GRANA A SCAGLIE

Variante impasto +2,00
Agg. ingredienti +1.0
Agg. NO LATTOSIO +3.00

COPERTO 2.00

Pucce e Panini

PUCCIA GOURMET

#001 8.5
BRESAOLA, CHIPS DI ZUCCHINE, GRANA,RUCOLA E CREMA DI BURRATA

#002 8.5
MORTADELLA “FAVOLOSA”, BURRATA, PESTO PISTACCHIO E POMODORI SECCHI

#003 8.5
CAPOCOLLO DI MARTINAFRANCA, BURRATA AFFUMICATA, POMODORI CONFIT E RUCOLA

#004 13
POLPO ARROSTO, RUCOLA SELVATICA, BURRATA,POMODORO CONFITE GLASSA BALSAMICA

#005 8.5
HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE, MISTICANZA, PATATE AL FORNO E MAYO

#006 8.5
SALSICCIA, FRIARIELLI, POM. SECCHI, SCAMORZA,PAT.FRITTE

BUN GOURMET

#B1 11
HAMBURGER DI FASSONA 250G, GUANCIALE CROCCANTE, FONDUTA DI PARMIGIANO E CIPOLLA CARAMELLATA

#B2 16
BATTUTA DI FASSONA, BASILICO, BURRATA E POMODORI CONFIT , OLIO EVO E PEPE

#B3 12
GAMBERI AL PANKO, INSALATA GOURMET, SALSA CHILI

#B4 10
STRACCETTI DI POLLO,MISTICANZA,GEL DI POMODORO, CIPOLLA MARINATA E BURRATA

#B5 12
TONNO ROSSO SCOTTATO, CREMA DI BURRATA, CIPOLLA CARAMELLATA E RUCOLA

#B6 11
HAMBURGER DI FASSONA 250G, ANELLI DI CIPOLLA FRITTA,CEDDAR, POMODORO E MISTICANZA

#BUN SEMPLICE
HAMBURGER 250G, INSALATA, PATATINE FRITTE,POMODORO,CEDDAR 8.5

DOLCI HOMEMADE

CHEESECAKE 5
Nutella/Pistacchio/
Caramello/Frutti di bosco

TIRAMISU’ "A MODO MIO" 5

PANNA COTTA 5

SUFFLE’ CIOCCOLATO 5

PIZZA BABY NUTELLA 5
Pistacchio+2€/ Caramello+ €1/Frutti di bosco+€2 / Crema Mascarpone e cacao+€3 amaro

(chiedere al personale I fuori menu)

COPERTO 2.00

BEVANDE

ANALCOLICHE

ACQUA NATURALE	2,5
ACQUA FRIZZANTE	2,5
COCACOLA CL 33	2
COCACOLA PET. 1.5	5
FANTA CL33	2
THE LIMONE CL 33	2
THE PESCA CL 33	2
TONICA	2

COCKTAIL

SPRITZ	5
CAMPARI GIN	5
CAMPARI VODKA	5
NEGRONI	5
GIN TONIC	5

(CHIEDERE AL PERSONALE I PREMIUM FUORI MENU)

BIRRE BOTTIGLIA

HEINEKEN 0.33	2.5
HEINEKEN 0.66	5
SUPER TENNENTS 0.33	3.5
ERIDINGER WAISS 0.50	6
CHOUFFE IPA	5
CHOUFFE BRUNE	5
ICHNUSA	2,5

(CHIEDERE AL PERSONALE LE BIRRE FUORI MENU)

COPERTO 2.00