

Antipasti di Terra

Land appetizers

*Frittini della casa (Pittule polpette crocchette) (1,3,7)

Mixed fried of the house

€ 8,00

Parmigiana di Melanzane (1,3,7,9)

Eggplant parmigiana

€8,00

Fave e cicorie con crostini (1,3,7,9)

Broad beans and chicory with croutons

€ 8,00

Capocollo di Martina Franca e Pittule (1,7)

Martina Franca, capocollo and pittule

€ 12,00

Burrata di Andria e prosciutto crudo di Parma

Burrata and raw ham (1,7)

€ 12,00

Pizza frita (1,7)

€ 8,00

*Prodotto fresco o abbattuto all'origine

* Fresh product or blast chilled at the origin

Si specificano con i numeretti le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze come da ALLEGATO II al REG. CE 1169/2011

Antipasti di Mare

Seafood appetizers

*Insalata di calamari e gamberi (2,14,9)

Squid and shirmp salad

€17,00

Polpo alla Luciana con patate (14)

Octopus Luciana style with potatoes

€ 14,00

Polpo scottato con caciocavallo su soffice di patate (14)

Seared octopus with caciocavallo on soft potatoes

€ 14,00

*Frittura di calamari e gamberi con verdure in tempura (1,2,14)

* Fried calamari and prawns with tempura vegetables

€17,00

*Crudo di Mare (2,4,6,14)

(3 ostriche -sashimi di tonno- 5 gamberi rossi- 5 scampi)

3 oysters - tuna sashimi - 5 red prawns - 5 scampi

€ 33,00

*Prodotto fresco o abbattuto all'origine

Fresh product or blast chilled at the origin

Si specificano con i numeretti le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze come da ALLEGATO II al REG. CE 1169/2011

Primi Piatti di Mare

First dishes

*Linguine ai frutti di mare (1,2,14)

Seafood Fettuccine

€ 15,00

Tubettini alla cernia (1,4)

Grouper tubes

€ 13,00

*Linguine ai ricci secondo disponibilità (1,14)

Linguine with sea urchins

€ 20,00

*Tonnarello cacio e pepe con gamberi viola marinati (1,2,7)

Tonnarello cacio e pepe with marinated purple prawns

€ 18,00

Primi Piatti di Terra

Orecchiette e maccheroncini con salsiccia e melanzane (1,4,7)

Orecchiette and maccheroncini with sausage and aubergines

€ 10,00

*Agnolotti al brasato con porcini e speck (1.3)

€15,00

Braised agnolotti with porcini mushrooms and speck

*Fiore di Puglia (Tortellone con sfoglia al basilico) ripieno di burrata con datterino giallo, cacio ricotta e pinoli tostati (1.3)

Past filled with burrata yellow tomato and cacioricotta and toasted pine nuts

€ 16,00

Orecchiette al pomodoro

Orecchiette with tomato

€ 8,00

*Prodotto fresco o abbattuto all'origine

* Fresh product or blast chilled at the origin

Si specificano con i numeretti le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze come da ALLEGATO II al REG. CE 1169/2011

Secondi di carne

Main courses of meat

Stinco di maiale con patate fritte (12)

Pork shank with fried potatoes

€ 16,00

Stinco di maiale con funghi porcini e patate fritte(12)

Pork shank with porcini mushrooms and fried potatoes

€ 19,00

Entrecote di Black Angus 300g servita con insalata

Black Angus Entrecote served with salad

€ 20,00.

Grigliata di carne con insalata

Grilled meat with salad

€ 16,00

Tagliata di sovracoscia di pollo, rucola e grana

Sliced chicken thigh, rocket and parmesan

€13,00

*Cotoletta di pollo e patatine(1,3,4,7)

Chicken and chips

€9,00

Fiorentina di scottona Irlanda

Scottona Fiorentina Ireland

€ 50,00 al Kg

Secondi di Pesce

*Baccalà islandese in crosta con misticanza (1,3,4)

Crusted Icelandic cod on soft potatoes €

15,00

* Grigliata di pesce (pesce spada, tonno e gamberoni con insalata) (1,2,7)

Grilled fish €20,00

*Tataki di tonno al pistacchio (4,6,8)

Tuna tataki with pistachio € 18,00

Pesce fresco (4)

Fresh fish €

6,50/hg

*Prodotto fresco o abbattuto all'origine

* Fresh product or blast chilled at the origin

Si specificano con i numeretti le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze come da ALLEGATO II al REG. CE 1169/2011

Contorni

Side Dishes

*Patate fritte

French fries

€ 4,00

Patate al camino

Chimney potatoes

€ 4,00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 5,00

Verdure di stagione

Seasonal vegetables €

6,00

Insalata

Salad

€ 4,00

*Prodotto fresco o abbattuto all'origine

* Fresh product or blast chilled at the origin

Si specificano con i numeretti le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze come da ALLEGATO II al REG. CE 1169/2011

Bevande

Drinks

Acqua Naturale 75cl.

€ 2,50

Acqua Frizzante 75cl.

€ 2,50

Fanta in vetro 33cl.

€ 3,00

Coca cola in vetro 33cl.

€ 3,00

Amari

€ 3,00

Caffè

€ 1,00

Pizze Classiche

Margherita(1,7) pomodoro, mozzarella fior di latte, olio, basilico €5,00

Margherita, tomato, mozzarella fior di latte, oil, basil

Diavola(1,7) pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante, €6,00
olio, basilico

Diavola, tomato, fior di latte mozzarella, spicy salami, oil, basil

Quattro stagioni(1,7) pomodoro, mozz. fior di latte, prosciutto €8,50 cotto,
funghi, carciofi, olive

Four seasons tomato, mozzarella fior di latte, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives

Napoli(1,4,7) pomod, fior di latte, acciughe, capperi, olio, basilico €6,00

Napoli tomato, fior di latte mozzarella, anchovies, capers, oil, basil

Ortolana(1,7) pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni €8,00

Ortolana tomato, fior di latte mozzarella, aubergines, courgettes, peppers

Tonno e cipolla(1,4,7) pomod, fior di latte, tonno, cipolla, olive €7,00

Tuna and onion, tomato, mozzarella fior di latte, tuna, onion, olives

Bufala(1,7) pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio €8,00

Buffalo tomato, buffalo mozzarella, basil, oil

Calabrese(1,7) pomodoro, fior di latte, porcini, nduja, salsiccia €10,00

Calabrian tomato, fior di latte mozzarella, porcini mushrooms, nduja, sausage

Cotto e funghi (1,7) pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto
e funghi freschi €8,00 tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham, and mushrooms

Capricciosa(1,7) pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto,
carciofi, funghi e salame piccante €8,50 tomato, fior di latte

mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, spicy salami

Regina (1,7) pomodoro, pomodorini gialli e rossi, origano,
basilico, mozzarella di bufala in uscita, olio EVO € 11,00

Tomato, yellow and red cherry tomatoes, organ, basil, buffalo mozzarella, oli EVO

Pizze Bianche

Quattro formaggi(1,7) mozzarella fior di latte, emmenthal, €8,00
gorgonzola, scamorza affumicata

Four cheeses mozzarella fior di latte, emmenthal, gorgonzola,smoked scamorza

Salsiccia e patate(1,7) fior di latte, salsiccia e patate al forno €7,50

sausage and potatoes, fior di latte, baked sausage and potatoes

Filetto(1,7) fior di latte, filetto di pomodoro, basilico, olio EVO €7,50

Fillet,Fior di latte, tomato fillet, basil, extra virgin olive oil EVO

Taleggio(1,7) fior di latte,taleggio, funghi freschi, noci e capocollo €10,00

fior di latte, taleggio cheese, mushrooms, nuts and Martina capocollo

Salsiccia e friarielli(1,7) fior di latte, salsiccia, friarielli €8,50

Sausage and broccoli, mozzarella, sausage, broccoli

Leggera(1,7) fior di latte, bresaola, rucola e grana €9,00

Light mozzarella, bresaola, rocket and parmesan

Crudaiola(1,7) pomodorini, fior di latte, prosciut crudo di Parma, €9,00

rucola, grana

Crudaiola cherry tomatoes, mozzarella, Parma ham, rocket, parmesan

Fumè(1,7) scamorza affumicata, pomodorini, speck, rucola €9,00

Fumè smoked scamorza, cherry tomatoes, speck, rocket

Pierina(1,7) quattro formaggi, salame piccante €9,00

Pierina four cheeses, spicy salami

Salciccia e chiodini(1,7) fior di latte, salsiccia e funghi chiodini € 9,00

Fior di latte, sausage and chiodini mushrooms

Salmone(1,4) fior di latte,zucchine,salmone affum, pesto di rucola €13,00

Fior di latte, courgettes, smoked salmon,

Per i piccoli

Wurstel e patatine(1,7) pomodoro, fior di latte, wurstel e patatine €7,00

Patatosa(1,7) pomodoro, fior di latte, patatine fritte €6,00

Prodotto fresco o abbattuto all'origine

* Fresh product or blast chilled at the origin

Si specificano con i numeretti le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze come da ALLEGATO II al REG. CE 1169/2011

Pizze Gourmet

Oltregusto(1,7) bordo di ricotta, pomodorini, mozz.di bufala, € 12,00
basilico, olio e grana

Oltregusto edge of ricotta, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil, oil and parmesan

Mortadella(1,7,8) fior di latte, mortadella, stracciatella,pistacchi €12,00

Mortadella fior di latte, mortadella, pistachio pesto, stracciatella, chopped pistachios

Norcia(1,7) fior di latte,guanciaie di norcia,funghi porcini, patè di €10,00
tartufo

Norcia fior di latte, pork cheek, porcini mushrooms,truffle patè

Burratina(1,7) pomodorini gialli, burratina, capocollo di Martina €12,00
Franca, grana

Burratina yellow cherry tomatoes, burratina, Martina capocollo Franca, parmesan

Tartare di Tonno(1,4,7) pomodorini, stracciatella, tartare di
tonno,rucola €13,00

Tuna tartare, cherry tomatoes, stracciatella, fresh tuna tartare, rocket

Pulled Pork (1 ,7 ,9) fior di latte, pulled pork, patate al forno € 8,00

Pulled Pork fior di latte, pulled pork, baked potatoes

Parmigiana(1,7,9) fior di latte, filetto di pomodoro, melanzane fritte,
grana e basilico €8,50

Parmigiana fior di latte, tomato fillet, fried aubergines, parmesan and basil

Stracciatella(1,7) fior di latte, bresaola, stracciatella e rucola €12,00

Stracciatella fior di latte, bresaola, stracciatella and rocket

Prodotto fresco o abbattuto all'origine

* Fresh product or blast chilled at the origin

Si specificano con i numeretti le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze come da ALLEGATO II al REG. CE 1169/2011

Oltregusto Wine

Brut

27,00

Selezione di vini spumanti

Franciacorta Ca' del Bosco	€ 40,00	Ferrari Perlè trento Doc	€40,00
Ferrari Maximum		€ 33,00	
Cormons Ribolla Gialla spumante		€ 15,00	

Vini Rossi

Cantina Jorghe	
Caleido, Negramaro	€17,00
Primitivo di Manduria	€ 20,00
Primitivo di Manduria, Riserva	€ 29,00
Cantina I Pastini	
Verso Sud, Susumaniello	€17,00
Primitivo Arapagò	€18,00
Cantina Cantele	
Amativo Primitivo Negramaro	€28,00
Teresa Manara Negramaro	€22,00
Rohesia Susumaniello	€20,00
Negramaro	€16,00
Primitivo	€16,00

Vini Rosati

Cantine Cantele

Rohesia Negroamaro	€20,00
--------------------	--------

Negramaro	€ 16,00
Cantine Tormaresca	
Calafuria Negroamaro	€ 25,00
Cantine San Marzano	
Tramari Rosè di Primitivo	€ 18,00
Cantina Garofano	
Gioflè, rosato Negramaro	€ 18,00
Cantina Jorghe	
Dipinta Negramaro	€ 16,00
Cantina I Pastini	
Le Rotaie, susumaniello	€ 20,00
Contrade	€ 14,00

Vini Bianchi Fermi

Cantine Cantele	
Teresa Manara Chardonnay Barricato	€22,00
Chardonnay	€16,00
Cantina Produttori San Michele	
Muller Turgau	€22,00
Chardonnay	€22,00
Antonio Caggiano	
Fiano di Avellino Docg	
Greco di Tufo Docg	€15,00

Catalan cream

Cantina I Pastini	
Faraone Verdeca	€18,00
Contrade	€14,00
Rampone Minutole	€18,00
Cantina Vaglio Massa bio	
Fiano Espira	€16,00
Cantina Cormons	
Chardonnay €15,00 Sauvignon €15,00	

Malvasia	€15,00
Pinot Grigio	€15,00
Riesling	€20,00
Cantina Polvanera	
Verdeca	€16,00
Cantina Tormaresca	
Fiano Royncello	€13,00
Cantina Livio Felluga	
Ribolla Gialla	€27,00
Sauvignon	€27,00
Charis	€27,00
Cantina Marcel Deiss	
Alsace Complantantion	€22,00
Cantina Heymann-Lowenstein	
Riesling Mosel	€22,00
Cantina Maso Furli	
Sauvignon	€20,00
Gewurztraminer	€20,00
Cantina Antonella Corda	
Vermentino di Sardegna	€15,00
Cantina Le Vaglie	
Verdicchio dei castelli di Jesi	€12,00

Birre Alla spina

Stella Artois	cl 20 € 3,50 cl 40 € 5,50
Leffe Blond cl 25 € 4,50 cl 50 € 7,50	Leffe Rouge cl 25 € 4,50 cl 50 € 7,50

Birre in bottiglia

Kapuziner weisse cl.50	€ 5,00.
Ichusa non filtrata cl. 33	€ 3,50

Dessert

Crema catalana (1,3,7)

Catalan cream

€ 4,00

Spumone artigianale (1,3,7,8)

Homemade ice cream

€ 4,00

Panna cotta ai frutti di bosco e fragole/caramello (1,3,7)

Berries and strawberry/caramel panna cotta

€ 4,00

Tortino al cioccolato (1,3,7)

Chocolate cake

€ 5,00

Crepes con crema gianduia e gelato fior di latte (1,3,7,8)

Crepes with gianduja cream and fior di latte ice cream

€ 6,00

Mousse al caffè/pistacchio con crumble (1,3,7,8)

Coffee/pistachio mousse with crumble

€ 4,00

Sorbetto al limone (3)

Lemon sorbet

€ 3,00

Prodotto fresco o abbattuto all'origine

* Fresh product or blast chilled at the origin

Si specificano con i numeretti le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze come da ALLEGATO II al

REG. CE 1169/2011

Elenco, per capitoli, degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, di cui all'All. II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" - del Reg.1169/2011 UE, che possono essere utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati.

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(*);
 - b) maltodestrine a base di grano (*);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (*);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

[Seguici sulle nostre pagine](#)



Oltregusto Gianni Rosato



oltregustoristorante_pizzeria

