

OSTUNI BISTROT

osteria fuori dal comune

bruschettoni

MARINA (tonno, cipolla rossa di Tropea, basilico e timo)	7€	☞ Ⓢ
SFIZIOSA (crudo, fichi freschi e burrata)	7€	🍷
DELICATA (melanzane grigliate, datterini e straciatella)	6€	🌿
CONTADINA (primo sale, rucola, olio evo e noci)	7€	🌿
SAPORITA (cime di rape, acciughe, pomodorini)	7€	☞ Ⓢ
PUGLIESE (pomodorini, rucola, sale, origano, olio)	5€	🌿 Ⓢ
TERRAMARE (caciocavallo alla brace e gamberoni)	7€	☞
STRASICCIA (salsiccia e stracchino)	6€	🍷
POLPOCÈ (polpo e crema di ceci)	7€	☞ Ⓢ

insalate

ACQUA SALA (pane duro casereccio, olio evo, cipolla rossa, origano, pomodori, sale, basilico, cocomero fresco, acqua a colmare e uno spicchio di aglio)	8€	🌿 Ⓢ
TRICOLORE (mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico, sale, origano e olio evo)	8€	🌿 Ⓢ
GRECA (pomodori, cetrioli, cipolle, feta, olive, sale, origano e olio d'oliva)	8€	🌿
PROTEICA (rucola, insalata verde, pollo grigliato, sesamo, crostini e avocado)	8€	🍷 Ⓢ
VEGETARIANA (insalata verde brasiliana, radicchio, rucola, mais, pomodori, crostini e bocconcini di mozzarella)	8€	🌿

pinse

CICCIO ROSSO (pomodoro, origano, olio evo)	6€	🌿 Ⓢ
REGINA MARGHERITA (pomodoro, fiordilatte, parmigiano, olio evo, basilico)	7€	🌿
CITTÀ BIANCA (fiordilatte, pomodorini rossi e gialli, olio evo, basilico)	8€	🌿
OSTUNI BISTROT (salsa di braciolo, braciolo, polpetta, parmigiano, basilico)	15€	🍷
PUGLIESE (cime di rape, peperoncino, salsiccia, fior di latte)	12€	🍷
AMATRICIANA (pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla)	10€	🍷
FUORI DAL COMUNE (purea di fave, cipolla rossa, curnaletti spiriti, cicoria)	15€	🌿
VEGETARIANA (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni)	8€	🌿 Ⓢ
FRUTTI DI MARE (pomodoro, aglio, origano, olio evo, cozze, vongole, gamberetti, polpo)	15€	☞ Ⓢ

taglieri

VEGETARIANO (patate novelle, zucchine e melanzane grigliate, burratine, bocconcini di mozzarella, caciocavallo, pecorino tagliato a coltello e bruschette classiche con pomodorini, rucola e olio evo)	15€	🌿
GRANDIOSO (patate novelle, zucchine, melanzane, burratine, bocconcini di mozzarella, caciocavallo, pecorino, salame dolce, salame piccante, capocollo, bruschette con rucola e pomodorini, polpette di Nonna Cecca)	20€	🍷

#1

Scopri i sapori cult della nostra terra. Squisiti e conviviali, fatti da gustare da soli o in compagnia.

N.B. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano **allergie o intolleranze** sono disponibili rivolgendosi al **personale in servizio**.

COPERTO 2€

antipasti

BRUSCHETTONE PUGLIESE (pomodorini, rucola, sale, origano, olio evo)	5€	
DUE FRISE CASARECCE (olio evo, cipolla, pomodorini, cetriolo, origano)	5€	
FONDUTA DI CACIOVALLO (con costrini)	8€	
POLPO E NOCI (menta, olio, limone, aglio, noci, sedano, carote)	10€	
SOUTÈ DI COZZE (pomodorini, prezzemolo, origano, olio)	10€	
POLPETTE DI NONNA CECCA (pane raffermo, macinato di vitello, uova, prezzemolo, aglio, pecorino)	8€	
CAPOCOLLO & BURRATA (rucola, pomodorini, confettura di cipolla)	10€	

#2

*La pasta da noi servita nasce da un impasto rigorosamente fatto in casa, con prodotti della nostra terra con il fine ultimo di servire ai nostri clienti un prodotto sano, km 0 e di qualità. Il composto da noi realizzato è formato da un 40% di crusca, un 40% di farina integrale e il restante 20% di farina 00.

primi

ORECCHIETTE ALLA CRUDAIOLA (olio evo, basilico, pepe, cacioricotta fresco, origano, pomodorini)	10€	
ORECCHIETTE AL POMODORO (orecchiette in salsa di pomodoro semplice)	8€	
FAVE ALLA PUGLIESE (purea di fave servito con cicorie, peperoni soffritti)	12€	
ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPE (olio evo, aglio, alloro, peperoncino, acciuga, mollica di pane soffritta croccante)	12€	
SPAGHETTONI COZZE E VONGOLE (cozze nere, vongole veraci, pomodorini, prezzemolo, aglio, peperoncino)	15€	
RISO PATATE E COZZE (patate, cozze nere, pomodoro fresco, zucchine, cipolla, prezzemolo, formaggio grattugiato, pane grattugiato)	10€	
PARMIGIANA DI MELANZANE (melanzane fritte in pastella di uova, farina e acqua, salsa di pomodoro fresco, mortadella, mozzarella, pecorino)	8€	
ANTICA LASAGNA ALL'OSTUNESE (macinato di vitello, uova sode, polpettine, prosciutto, mozzarella, parmigiano)	10€	
MARITATE PIATTO UNICO (orecchiette maritate con braciola e polpette al sugo)	15€	

secondi

FRITTO DELL'ADRIATICO (frittura bianca di calamari e polpo dell'Adriatico)	15€	
POLPO ALLA GRIGLIA CON PATATE (olio, aglio, menta, pepe, limone, patate novelle, origano)	15€	
ZUPPA DI MARE (zuppa di cozze, vongole, rana pescatrice e gamberoni condita con olio, prezzemolo, pomodorini, peperoncino e vino bianco)	15€	
B&P (involtino di vitello ripieno di sedano, parmigiano, aglio, prezzemolo e cipolla in salsa di pomodori servito con polpette)	12€	
FILETTO AL PRIMITIVO (filetto di vitello cotto in salsa di Primitivo di Manduria e patate al forno)	15€	
COTOLETTA E PATATE (cotoletta di vitello panata, farina, uovo, pane grattugiato, patate fritte)	12€	

contorni & co. 4€

PATATE AL FORNO
VERDURE GRIGLIATE
POMODORO & CIPOLLA ROSSA
NSALATA MISTA
INSALATA VERDE

dolci

5€
PANNA COTTA:
- bianca
- cioccolato
- frutti di bosco
- caramello
- limone
TIRAMISÙ RICETTA CLASSICA
savoiardi, mascarpone, cacao amaro, caffè, uova

gelati

5€
CIOCCOLATO
FIORDILATTE
CAFFÈ
NOCCIOLA
LIMONE
FRAGOLA



veg



mare



terra



senza lattosio



senza glutine

N.B. le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano **allergie o intolleranze** sono disponibili rivolgendosi al **personale in servizio**.

COPERTO 2€

café

CAFFÈ	2€
RISTRETTO	2€
CAFFÈ AL GINSENG PICCOLO	2€
CAFFÈ AL GINSENG GRANDE	3€
CAFFÈ D'ORZO PICCOLO	2€
CAFFÈ D'ORZO GRANDE	3€
CAFFÈ IN GHIACCIO	3€
CAFFÈ DOPPIO	4€
CAFFÈ AMERICANO	4€
ESPRESSINO	2€
CAPPUCCINO	3€
CAFFÈ LECCESE	3€
CAFFÈ SHAKERATO	4€

succhi

ACE	3€
ANANAS	3€
ARANCIA	3€
MIRITILLO	3€
PERA	3€
POMPELMO	3€
PESCA E MANGO	3€

soft drink

ACQUA NATURALE 0,5 cl	2€
ACQUA FRIZZANTE 0,5 cl	2€
COCA COLA 0,3 cl	3€
COCA COLA ZERO 0,3 cl	3€
FANTA 0,3 cl	3€
SPRITE 0,3 cl	3€
ESTATHÈ PESCA lattina	3€
ESTATHÈ LIMONE lattina	3€
CEDRATA 0,25 cl	3€
CHINOTTO 0,25 cl	3€
CAMPARI SODA 0,11 cl	3€
GINGER ALE 0,25 cl	3€
GINGER BEER 0,25 cl	3€
SCHWEPES TONICA 0,25 cl	3€
SCHWEPES LEMON 0,25 cl	3€
COCKTAIL S.PELLEGRINO 0,25 cl	3€
SPREMUTA D'ARANCIA	3€
FRULLATI CON FRUTTA FRESCA	5€



birre

CORONA EXTRA	5€
TENNENT'S SUPER	5€
MENABREA	3€
ICHNUSA NON FILTRATA	4€
BECK'S	3€
NASTRO AZZURRO	3€
PERONI ALLA SPINA	
PICCOLA 0.2	3€
MEDIA 0.5	5€

vino ostuni bistrot

#3

Scopri la nostra personale cantina delle migliori vigne pugliesi.

		
bianco chardonnay	4€	18€
rosato negramaro	4€	18€
rosso nero di troia	4€	18€

cantina

			
Verdeca Askos - Li veli	6€	28€	bianchi
Fiano - Li veli	6€	20€	
Falanghina - Polvanera	6€	22€	
Fiano - I Buongiorno	6€	20€	
Negroamaro - Polvanera	6€	22€	rosati
Primerose - Li Veli	6€	20€	
Negroamaro - I Buongiorno	6€	20€	
Primitivo - I Buongiorno	6€	20€	rossi
Malvasia Nera Askos - Li Veli	6€	28€	
Susumaniello Askos - Li veli	6€	28€	
Prosecco Doc - Andreola	6€	25€	bollicine
Alma Gran cuvée - Bellavista		40€	
Rosé - Bellavista		50€	
Referenze Italiane Bianchi			
Sauvignon Blanc - Masut Da Rive		25€	
Ribolla Gialla - Masut Da Rive		40€	
Pinot Grigio - Masut Da Rive		50€	
Referenze Rossi italiani			
Nebbiolo Langhe-Socré		40€	
Barbera d'Asti-Socré		40€	
Chianti Classico-Cigliano		40€	
Amarone della Valpolicella - Punta di villa roberto mazzi		75€	

cocktails

OLD FASHIONED

una zolletta di zucchero bagnata con tre gocce di angostura bitter e un po' di soda, schiacciata, mescolata con un grande cubetto di ghiaccio e circa 60 grammi di bourbon

NEGRONI

Fatto con un terzo, un terzo e un terzo: Campari, vermut dolce e gin

WHISKEY SOUR

prevede bourbon, succo di limone, un cucchiaino di zucchero. Alburno d'uovo aggiunto su richiesta

MARTINI COCKTAIL

Il martini più popolare, fatto con gin al posto della vodka

DAIQUIRI

composto essenzialmente da succo di lime, rum bianco e sciroppo di zucchero, shakerato e servito

MARGARITA

La ricetta è realizzata con tequila, succo di lime fresco e sciroppo di agave

MANHATTAN

Semplicemente un classico. Bourbon, vermut dolce, due gocce di angostura e ghiaccio, guarnito con ciliegie al brandy

PENICILLIN

Top scotch cocktail della lista, il Penicillin prevede scotch whisky blended, succo di limone, sciroppo di miele e zenzero e Islay scotch, guarnito di zenzero candito

8€

8€

8€

8€

8€

8€

8€

8€

MOSCOW MULE

Preparato con vodka, lime, ginger beer e soda. Il boccale di rame è famoso quasi quanto il drink stesso

ESPRESSO MARTINI

Il dopo-cena preferito, fatto con vodka, caffè espresso appena preparato, liquore al caffè e ghiaccio

MOJITO

Bacardi e Havana Club sono i rum più usati per questo classico, combinati con menta, acqua frizzante, succo di lime fresco e zucchero

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol e soda. Semplice, no?

BOULEVARDIER

Sostituendo il gin del Negroni con un whiskey americano e otteniamo il Boulevardier. La famosa ricetta impiega bourbon, il vermut dolce Cocchi, Campari e una ciliegia per guarnire

SAZERAC

Cognac, aggiunto al whiskey; include una zolletta di zucchero e Peychaud's bitter. Il bicchiere è sempre bordato con assenzio

BLOODY MARY

Vodka Ketel One, succo di pomodoro fresco, un mix di spezie fatto in casa, succo di limone fresco e sedano

GIN TONIC

Scopri il Gin Tonic perfetto con un semplice segreto! Abbina un buon gin con l'acqua tonica Fever Tree, preparato con ingredienti selezionati.

8€

8€

8€

6€

8€

8€

8€

8€

OSTUNI
BISTROT



Piazza della Libertà, 5, 72017 Ostuni BR
www.osteriaostunibistrot.com