

# OSTUNI BISTROT

osteria fuori dal comune

## bruschettoni

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

## insalate

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

## pinse

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

## taglieri

<b>VEGETARIANO</b> ( 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€	🌿
<b>GRANDIOSO</b> ( 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** 5€    
( pomodorini, rucola, sale, origano, olio evo )

**DUE FRISE CASARECCE** 5€    
( olio evo, cipolla, pomodorini, cetriolo, origano )

**FONDUTA DI CACIOVALLO** 8€   
( con costrini )

**POLPO E NOCI** 10€     
( menta, olio, limone, aglio, noci, sedano, carote )

**SOUTÈ DI COZZE** 10€     
( pomodorini, prezzemolo, origano, olio )

**POLPETTE  
DI NONNA CECCA** 8€   
( pane raffermo, macinato di vitello, uova,  
prezzemolo, aglio, pecorino )

**CAPOCOLLO & BURRATA** 10€    
( rucola, pomodorini, confettura di cipolla )

#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** 10€   
( olio evo, basilico, pepe, cacioricotta fresco,  
origano, pomodorini )

**ORECCHIETTE AL POMODORO** 8€    
( orecchiette in salsa di pomodoro semplice )

**FAVE ALLA PUGLIESE** 12€     
( purea di fave servito con cicorie, peperoni soffritti )

**ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPE** 12€    
( olio evo, aglio, alloro, peperoncino, acciuga,  
mollica di pane soffritta croccante )

**SPAGHETTONI COZZE E VONGOLE** 15€    
( cozze nere, vongole veraci, pomodorini,  
prezzemolo, aglio, peperoncino )

**RISO PATATE E COZZE** 10€    
( patate, cozze nere, pomodoro fresco,  
zucchine, cipolla, prezzemolo, formaggio  
grattugiato, pane grattugiato )

**PARMIGIANA DI MELANZANE** 8€   
( melanzane fritte in pastella di uova,  
farina e acqua, salsa di pomodoro fresco,  
mortadella, mozzarella, pecorino )

**ANTICA LASAGNA ALL'OSTUNESE** 10€   
( macinato di vitello, uova sode, polpettine,  
prosciutto, mozzarella, parmigiano )

**MARITATE PIATTO UNICO** 15€   
( orecchiette maritate con braciola  
e polpette al sugo )

## secondi

**FRITTO DELL'ADRIATICO** 15€    
( frittura bianca di calamari  
e polpo dell'Adriatico )

**POLPO ALLA GRIGLIA  
CON PATATE** 15€     
( olio, aglio, menta, pepe, limone,  
patate novelle, origano )

**ZUPPA DI MARE** 15€     
( zuppa di cozze, vongole, rana pescatrice  
e gamberoni condita con olio, prezzemolo,  
pomodorini, peperoncino e vino bianco )

**B&P** 12€   
( involtino di vitello ripieno di sedano,  
parmigiano, aglio, prezzemolo e cipolla  
in salsa di pomodori servito con polpette )

**FILETTO AL PRIMITIVO** 15€    
( filetto di vitello cotto in salsa di Primitivo  
di Manduria e patate al forno )

**COTOLETTA E PATATE** 12€    
( cotoletta di vitello panata, farina, uovo, pane  
grattugiato, patate fritte )

## contorni & co. 4€

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

## dolci

**PANNA COTTA:** 5€  
- bianca  
- cioccolato  
- frutti di bosco  
- caramello  
- limone

**TIRAMISÙ RICETTA CLASSICA**  
savoiardi, mascarpone, cacao amaro, caffè, uova

## gelati

**CIOCCOLATO  
FIORDILATTE  
CAFFÈ  
NOCCIOLA  
LIMONE  
FRAGOLA** 5€



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€	
<b>Referenze Italiane Bianchi</b>			
Sauvignon Blanc - Masut Da Rive		25€	
Ribolla Gialla - Masut Da Rive		40€	
Pinot Grigio - Masut Da Rive		50€	
<b>Referenze Rossi italiani</b>			
Nebbiolo Langhe-Socré		40€	
Barbera d'Asti-Socré		40€	
Chianti Classico-Cigliano		40€	
Amarone della Valpolicella -		75€	
Punta di villa roberto mazzi			

COPERTO 2€

# 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](http://www.osteriaostunibistrot.com)