

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.

Albume 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

10€ **MOSCOW MULE** 10€

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

10€ **ESPRESSO MARTINI** 10€

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

10€ **MOJITO** 10€

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

10€ **APEROL SPRITZ** 8€

Prosecco, Aperol e soda. Semplice, no?

10€ **BOULEVARDIER** 10€

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

10€ **SAZERAC** 10€

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

10€ **BLOODY MARY** 10€

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

10€ **GIN TONIC** 10€

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

**OSTUNI
BISTROT**



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

OSTUNI BISTROT

osteria fuori dal comune

pinse

CICCIO ROSSO 8€

(pomodoro, origano, olio evo)

REGINA MARGHERITA 10€

(pomodoro, fiordilatte, parmigiano, olio evo, basilico)

CITTÀ BIANCA 12€

(fiordilatte, pomodorini rossi e gialli, olio evo, basilico)

OSTUNI BISTROT 15€

(cime di rapace, peperoncino, parmigiano, basilico)

PUGLIESE 13€

(cime di rape, peperoncino, salsiccia, fior di latte)

AMATRICIANA 12€

(pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla)

VEGETARIANA 12€

(pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni)

BUFALINA 15€

(pomodoro, bufala, origano, olio evo)

bruschettoni

MARINA 8€

(tonno, cipolla rossa di Tropea, basilico e timo)

SFIZIOSA 10€

(capocollo e burrata)

DELICATA 8€

(melanzane grigliate, datterini e stracciatella)

CONTADINA 8€

(primo sale, rucola, olio evo e noci)

SAPORITA 8€

(cime di rape, acciughe, pomodorini)

PUGLIESE 6€

(pomodorini, rucola, sale, origano, olio)

TERRAMARE 10€

(ricotta alla brace e gamberoni)

POLPOCÈ 10€

(polpo e crema di ceci)

taglieri

VEGETARIANO 15€

(patate novelle, zucchine e melanzane grigliate, burratine, bocconcini di mozzarella, caciocavallo, pecorino tagliato a coltello e bruschette classiche con pomodorini, rucola e olio evo)

GRANDIOSO 20€

(patate, zucchine, melanzane, burratine, formaggi e salumi locali, bruschette con rucola e pomodorini, polpette di Nonna Cecca)

#1

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

insalate

POLPO & PATATE 12€

(polpo, patate, fagiolini, pomodori)

NICOISE 12€

(patate, fagiolini, pomodori, acciughe, olive nere, tonno, uova, cipolla rossa, peperoni rossi, lattuga)

TRICOLORE 10€

(burrata, insalata verde, pomodoro fresco, basilico, sale, origano e olio evo)

GRECA 10€

(pomodori, cetrioli, cipolle, feta, olive, sale, origano e olio d'oliva)

PROTEICA 12€

(rucola, insalata verde, pollo grigliato, sesamo, crostini e avocado)

VEGETARIANA 10€

(insalata verde brasiliana, radicchio, rucola, mais, pomodori, crostini e bocconcini di mozzarella)

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 2.5€