OSTUNI BISTROT

osteria fuori dal comune

kitchen story in a family business

Aperitif & salads
to share

Bruschettoni
Homemade roasted bread

PUGLIESE 8€ 6.
Pomodorini, rucola, origano, sale, olio Evo
Cherry tomatoes, rocket, oregano, salt, Evo oil

SFIZIOSA 10€ 3.
Capocollo, burrata, pomodorini, olio evo
Capocollo, Burrata, cherry tomatoes, Evo oil

DELICATA 10€ 1.
Melanzane grigliate, stracciatella, pomodorini, olio Evo
Grilled eggplant, stracciatella, cherry tomatoes, oil EVO

CONTADINA 10€ 1.
Formaggio primo sale, rucola, noci, olio Evo
Primo Sale fresh cheese, rocket, walnuts, oil Evo

MARINA 15€ 2.
Tonno, capperi, cipolla rossa, basilico, timo, olio Evo
Tuna, capers, red onion, basil, thyme, oil EVO

SALMONE 15€ 2.
Salmone, stracciatella, pepe rosa, erba cipollina, limone, olio Evo
Salmon, stracciatella, pink pepper, chives, lemon, oil EVO

SAPORITA 10€ 6.
Cime di rape, pomodorini, olio Evo, sale e pepe
Turnip greens, cherry tomatoes, oil Evo, salt and pepper

Taglieri
Platters & sharing boards

GRANDIOSO 29€ 2.
Patate, zucchine, peperoni melanzane, fagiolini, polpette, capocoppo di Martina Franca, salame locale tagliato al coltello, bruschette con pomodorini e rucola, formaggi freschi, burrata, fiordilatte, mozzarelle a nodini.
Potatoes, zucchine, grilled peppers, eggplants, green beans, meatballs, capocoppo from Martina Franca, locally cut salami, bruschetta with cherry tomatoes and rocket, fresh cheeses, burrata cheese, fiordilatte cheese, mozzarella

Insalate / Salads

NICOISE 15€
Patate, fagiolini, pomodorini, acciughe, olive, tonno, uovo sodo, cipolla rossa, peperoni, lattuga
Potatoes, green beans, cherry tomatoes, anchovies, olives, tuna, boiled eggs, red onion, bell peppers, lettuce

TRICOLORE 12€
Mozzarella fiordilatte, lattuga, pomodorini, rucola, basilico, origano, olio Evo
Fiordilatte Mozzarella, lettuce, tomatoes, rocket, basil, oregano, Evo oil

GRECA 12€
Pomodorini, cetriolo, cipolla rossa, feta, basilico, olive, origano, olio Evo
Cherry tomatoes, cucumber, red onion, feta cheese, basil, olives, oregano, Evo oil

***PROTEICA** 15€
Pollo grigliato, avocado, crostini di pane, rucola, insalata, sesamo
Grilled chicken, avocado, bread croutons, rocket, lettuce, sesame

SALMONE 15€
Salmone, avocado, lattuga, rucola, pomodorini, basilico, limone, pepe rosa
Salmon, avocado, lettuce, rocket, cherry tomatoes, basil, lemon, pink pepper

***POLPO E PATATE** 15€
Polpo e patate, fagiolini e pomodorini
Octopus and patatoes, green beans and cherry tomatoes

VEGETARIANO 19€
Patate, zucchine, peperoni, melanzane, fagiolini, burrata, ricotta, caciocavallo, bruschette con pomodorini e rucola, olio Evo
Potatoes, zucchine, grilled peppers, eggplants, green beans, burrata cheese, ricotta, caciocavallo cheese, bruschetta with cherry tomatoes rocket, Evo oil

* IL PRODOTTO POTREBBE POTREBBE ESSERE SURGELATO IN BASE ALLA DISPONIBILITA'
* THE PRODUCT MAY BE FROZEN BASED ON AVAILABILITY

COPERTO / SERVICE 2.5€

Bistrot di famiglia.

La nostra è una cucina di famiglia con vocazione Pugliese.
Siamo eleganti e informali, cuciniamo sempre pensando a qualcuno,
come se il prossimo a sedersi sia un amico che non vediamo da tempo o che ancora
non abbiamo conosciuto.

Ours is a family kitchen with an Apulian vocation.
We are elegant yet informal, we always cook thinking of someone, as if the next person
to sit down is a friend we haven't seen in a long time or have yet to meet.

Antipasti / Starters

BRUSCHETTA PUGLIESE 8€ 1. 4. 6.
Pomodorini, rucola, origano, sale, olio Evo
Cherry tomatoes, rocket, oregano, salt, Evo oil

***POLPETTE DI NONNA CECCA** 10€ 3.
Pane raffermo, macinato di vitello, uova, prezzemolo, pecorino grattugiato, aglio, sale, pepe, olio Evo
Stale bread type "00", minced veal, eggs, parsley, grated pecorino cheese, garlic, salt, pepper, Evo oil

CAPOCOLLO E BURRATA 13€ 3. 5.
Capocollo di Martina Franca, burrata, pomodorini, rucola
Capocollo from Martina Franca, burrata, cherry tomatoes, rocket

SOUTE DI COZZE CON CROSTINO DI PANE FRITTO 13€ 2. 4. 5.
Cozze nere, pomodorini, aglio, prezzemolo, olio Evo
Black mussels, cherry tomatoes, garlic, parsley, slice of fried bread, Evo oil

FRISELLE ALLA MEDITERRANEA 15€ 2. 4. 5.
servite con insalata di mare, pomodorini, olio evo, pepe
served with seafood salad, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, pepper

TARTARE DI TONNO 15€ 2. 4. 5.
Tonno, mango, lime, olio, maionese di avocado
Tuna, mango, lime, oil, avocado mayonnaise

Primi / Fresh Pasta

CRUDAIOLA 12€ 3.
Pomodori, basilico, olio Evo, aglio, pepe
Tomatoes, basil, extra virgin olive oil, garlic, pepper

ORECCHIETTE AL POMODORO 13€ 4. 6.
Orecchiette fatte in casa, salsa di pomodoro fresco, basilico, olio Evo
Homemade orecchiette, tomato sauce fresh, basil, EVO oil

***ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA** 15€ 6.
Orecchiette fatte in casa, cime di rapa, aglio, peperoncino, pane fritto, olio Evo
Homemade orecchiette, turnip greens, garlic, chili pepper, fried bread, extra virgin olive oil

***ANTICA LASAGNA** 15€ 3.
Pasta fresca all'uovo, ragù alla bolognese, besciamella, parmigiano, basilico
Fresh egg pasta, Bolognese ragù, bechamel, parmesan, basil

MARITATE PIATTO UNICO 22€ 3.
Orecchiette fatte in casa, involtino di vitello, polpette, ragù, basilico (cacioricotta a scelta)
Homemade orecchiette, veal roulade, meatballs, ragù, basil (cacioricotta of your choice)

***POSEIDONE** 16€ 1.
Trofie al nero di seppia servite con crema alle cime di rapa, vongole e pane profumato
Trofie with squid ink served with cream with turnip greens, clams and fragrant bread

IL MEDITERRANEO 16€ 2. 4.
Tagliolini fatti in casa e cozze locali, olio Evo, pomodorini, prezzemolo, pepe
Homemade tagliolini and local mussels, extra virgin olive oil, cherry tomatoes, parsley, pepper

TIELLA BARESE 15€ 2. 4.
Riso, patate e cozze con datterino rosso
Rice, potatoes and mussels with red datterino tomatoes

* IL PRODOTTO POTREBBE POTREBBE ESSERE SURGELATO IN BASE ALLA DISPONIBILITA'
** THE PRODUCT MAY BE FROZEN BASED ON AVAILABILITY*

COPERTO / SERVICE 2.5€

Secondi / Main courses

STINCO DI MAIALE 16€ 3. 4.
Servito con caponata di verdure, senape di digione, patate novelle aglio e rosmarino
Served with vegetable caponata, Digione mustard, rosmery and garlic potatoes

BRACIOLE E POLPETTE 17€ 3.
Involtino di vitello farcito con aglio, prezzemolo, parmigiano, sedano.
Servito con polpette di carne e pane al ragù di pomodoro
Veal roll stuffed with garlic, parsley, parmesan, celery.
Served with meatballs with meat sauce tomato

FILETTO AL PRIMITIVO 25€ 3.
Filetto di bovino in riduzione di primitivo di Manduria "Palombara", servito con patate al forno, pomodorini, rucola, olio Evo
Beef fillet in Primitivo di Manduria "Palombara" reduction, served with baked potatoes, cherry tomatoes, rocket, Evo oil

***COTOLETTA E PATATE** 15€ 4.
Cotoletta di maiale, servito con patate al forno, pomodorini, rucola, olio Evo, sale, pepe, rosmarino.
Pork cutlet, served with baked potatoes, cherry tomatoes, rocket, EVO oil, salt, pepper, rosemary.

***POLPO ALLA GRIGLIA** 18€ 2. 4.
Servito con purea di patate grossolana all'arancia, rucola e pomodorini e olio Evo.
Served with coarse orange potato puree, rocket and cherry tomatoes and extra virgin olive oil.

***FILETTO DI BRANZINO PANATO AL VERDE** 18€ 2. 4.
Servito su una vellutata di carote di Polignano, patate novelle e valeriana
Served on a cream of Polignano carrots, new potatoes and valerian

TONNO IN CROSTA 20€ 2. 4.
Tonno in crosta servito con cipolla in agrodolce al primitivo di Manduria e burratina
Crusted tuna served with sweet and sour onion with primitivo di Manduria and burratina

Contorni / Side dish

PATATE AL FORNO 6€ 1. 5. 4. 6.
Baked potatoes

VERDURE GRIGLIATE 6€ 1. 5. 4. 6.
Grilled vegetables

POMODORI E CIPOLLA ROSSA 6€ 1. 5. 4. 6.
Tomatoes and red onion

INSALATA VERDE, LATTUGA, RUCOLA 6€ 1. 5. 4. 6.
Green salad, lettuce, rocket

INSALATA MISTA, LATTUGA, RUCOLA, POMODORI CIPOLLA ROSSA 6€ 1. 5. 4. 6.
Mixed salad, lettuca, rocket, tomatoes, red onion

VERDURE FRITTE 6€ 1. 4.
Fried vegetables

BURRATA RUCOLA E POMODORINI 8€ 1. 5.
Burrata mozzarella cheese, rocket, tomatoes

Dessert

PANNACOTTA 6€ 1. 5.
Panna cotta

TIRAMISÚ RICETTA CLASSICA 6€ 1.
Classic recipe tiramisu

***TORTA RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO** 6€ 1.
Ricotta cake with chocolate chips

***CHEESECAKE RICOTTA E FICHI** 6€ 1.
Ricotta and fig cheesecake

***CHEESECAKE FRUTTI ROSSI** 6€ 1.
Red fruits cheesecake

***SORBETTO AL LIMONE** 6€ 1. 4.
Lemon sorbet

AFFOGATO AL CAFFÉ 8€ 1. 5.
2 scoops of vanilla ice-cream in to a shot of espresso

***TORTINO AL CIOCCOLATO** 8€ 1.
Choccolate cake served with vanilla ice cream

***PASTICCIOTTO LECCESE** 8€ 1.
Lecce pasticciotto with custard and black cherry

* IL PRODOTTO POTREBBE POTREBBE ESSERE SURGELATO IN BASE ALLA DISPONIBILITA'
** THE PRODUCT MAY BE FROZEN BASED ON AVAILABILITY*

COPERTO / SERVICE 2.5€

La Pinsa*

A differenza della pizza, ha una forma rettangolare, un bordo esterno spesso e soffice.
L'impasto è ciò che la rende unica:
è una combinazione di farina di frumento, farina di soia e semola che la rende leggera e digeribile grazie all'alta idratazione (fino all'80%) e i lunghi tempi di lievitazione,
la nostra Pinsa riposa per 48 ore.

Unlike pizza, it has a rectangular shape, with a thick and soft outer edge.
The dough is what makes it unique. It's a combination of wheat flour, soy flour, and semolina that makes it light and digestible thanks to high hydration (up to 80%) and long leavening times; our Pinsa rests for 48 hours.

CICCIO ROSSO 8€ 4. 6.
Pomodoro, origano, olio Evo
Tomato sauce, oregano, Evo oil

MARGHERITA 10€ 1.
Mozzarella fiordilatte, pomodoro, basilico, olio Evo
Fiordilatte Mozzarella, tomato sauce, basil, Evo oil

CITTÀ BIANCA 14€ 1.
Mozzarella fiordilatte, pomodorini, rucola, olio Evo
Fiordilatte Mozzarella, cherry tomatoes, rocket, Evo oil

OSTUNI BISTROT 18€ 3.
Involtino di vitello, polpette, ragù, parmigiano, basilico
Veal roll, meatballs, ragù, Parmigiano cheese, basil

DIAVOLA 12€ 3.
Mozzarella fiordilatte, salamino piccante, basilico, olio Evo
Fiordilatte Mozzarella, hot salami, basil, Evo oil

PUGLIESE 15€ 3.
Mozzarella fiordilatte, cime di rape, salsiccia, peperoncino
Fiordilatte mozzarella, turnip tops, sausage, chili pepper

AMATRICIANA 15€ 3.
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, capocollo, cipolla rossa
Tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, capocollo, red onion

VEGETARIANA 14€ 1.
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine
Tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, eggplants, zucchini

BUFALINA 15€ 2.
Pomodoro, mozzarella di bufala fresca, filetti di alici del Cantabrico, basilico, olio Evo
Tomato sauce, fresh Bufala mozzarella, Cantabrian anchovy fillets, basil, Evo oil

MARÈ 18€ 2.
base ciccio, stracciatella, salmone fresco, pomodorini datterini giallo/rosso, e basilico
White base, stracciatella cheese, fresh salmon, yellow & red datterini tomatoes, basil

1. Veg 2. Mare 3. Terra 4. Senza Lattosio 5. Senza Glutine 6. Vegano

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

N.B. info about presence of substances or products that cause allergies or intolerances are available by asking to our staff.

COPERTO / *SERVICE* 2.5€

Caffee & soft drink

Caffè

CAFFÈ Coffee	2€
CAFFÈ CORRETTO Corrected coffee (with a shot of liquor)	3€
CAFFÈ AL GINSENG PICCOLO Small Ginseng coffee	2€
CAFFÈ AL GINSENG GRANDE Large Ginseng coffee	3€
CAFFÈ D'ORZO PICCOLO Small Barley coffee	2€
CAFFÈ D'ORZO GRANDE Large Barley coffee	3€
CAFFÈ IN GHIACCIO Iced coffee	3€
CAFFÈ DOPPIO Double coffee	4€
CAFFÈ AMERICANO Americano coffee	4€
ESPRESSINO Small espresso with a dash of milk	2€
CAPPUCCINO Cappuccino	3€
CAFFÈ LECCESE (typically iced coffee with almond milk)	3€
CAFFÈ SHAKERATO Shaken coffee (iced coffee shaken for frothiness)	5€

Succhi / *Juice*

ARANCIA, CAROTA, LIMONE / *ACE*	5€
ANANAS / *PINEAPPLE*	5€
ARANCIA / *ORANGE JUICE*	5€
MIRTILLO / *BLUEBERRY*	5€
PERA / *PEAR*	5€
POMPELMO / *GRAPEFRUIT*	5€
PESCA E MANGO / / *PEACH & MANGO*	5€

Drink

ACQUA NATURALE 0.50 CL : *Still water 0.50 l*	2€
ACQUA FRIZZANTE 0.50 CL : *Sparkling water 0.50 l*	2€
ACQUA MICROFILTRATA 1 L : *Micro-filtered water 1 L*	3€
COCA COLA / ZERO - 0.33 CL :	4€
FANTA / SPRITE - 0.33 CL :	4€
ESTATHÉ PESCA / LINONE - 0.33 CL : *Peach / Lemon Iced Tea (Estathé) can 0.33 l*	4€
CEDRATA / CHINOTTO 0.25 CL :	4€
CAMPARI SODA 0.11 CL :	4€
GINGER ALE 0.25 CL :	4€
GINGER BEER 0.25 CL :	4€
SCHWEPPES TONICA / LEMON - 0.18 CL :	4€
COCKTAIL PELLEGRINO 0.25 CL :	4€

Birre / *Beers*

CORONA EXTRA	5€
TENNENT'S SUPER	5€
MENABREA	5€
ICHNUSA NON FILTRATA / Unfiltered	5€
BECK'S	5€
NASTRO AZZURRO	5€
PERONI ALLA SPINA Piccola Draft Peroni Small	3€
PERONI ALLA SPINA Media Draft Peroni Medium	5€
NASTRO AZZURRO ZERO ALCOOL Nastro Azzurro ZERO alcohol	5€
PERONI SENZA GLUTINE Gluten-free Peroni	5€

COPERTO / *SERVICE* 2.5€

Cantina
OSTUNI BISTROT

Vini Bianchi
Puglia:

Teute Rubino 6€ 30€
Verdeca
Verdeca - 12% Vol.

Giancarlo Ceci 25€
Chiusolillo Castel del Monte Doc
Chardonnay - 12.5% Vol.

I pastini 25€
Rampone
Minutolo - 12.5% Vol.

Polvanera 25€
Falanghina
Falanghina - 12% Vol.

Vini Rosati
Puglia:

Tormaresca: 25€
Calafuria
Negramaro - 12% Vol.

Li Veli 25€
Torrerosa
Negramaro - 12.5% Vol.

I pastini 25€
Le rotaie
Susumaniello - 12% Vol.

Tenute Rubino: 6€ 25€
Saturnino
Negramaro - 12.5% Vol.

Vini Rossi
Puglia:

Li Veli: 30€
Askos Susumaniello
Susumaniello - 14.5% Vol.

Li Veli: 30€
Askos Malvasia Nera
Malvasia Nera di Lecce - 14.5% Vol.

Tenute Rubino: 6€ 30€
Palombara
Primitivo - 14.5% Vol.

Cantele: 30€
TeresaManara
Negramaro - 14.5% Vol.

Champagne:

Louis Roederer 75€
Brut Premier
Chardonnay, Pinot Noir - Brut 12% Vol.

Ca' del Bosco 0.37 25€
Cuvée Prestige
Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%,
Pinot Nero 15% - Brut - 12.5% Vol.

Bellavista 60€
Alma Gran Cuvée
Chardonnay 88 %, Pinot Bianco 1%,
Pinot Nero 11% - Brut - 12.5% Vol.

Bellavista 90€
Rosé
Chardonnay 56%, Pinot Noir 44%
Brut - 12.5% Vol.

wine by the glass

Cocktails

- Aperol Spritz 9€
3 oz Prosecco, 2 oz Aperol,
splash di soda

- Campari Spritz 10€
3 oz Prosecco, 2 oz Campari,
splash di soda

- Limoncello Spritz 10€
3 oz Prosecco, 2 oz Limoncello,
splash di soda

- Spritz Hugo 10€
3 oz Prosecco, 2 oz fiori di sambuco,
splash di soda

- Americano 10€
1 oz Campari, 1 oz vermouth rosso,
soda water, fettina di arancia

- Negroni 10€
1 oz gin, 1 oz vermouth rosso,
1 oz Campari

- Gin Tonic 10€
Gin, 2 oz Tanqueray,
Indian Tonic Water Fever Tree

- Mojito 10€
2 oz rum bianco, 1 oz succo di lime,
oglie di menta, soda, zucchero

- Martini 10€
2.5 oz gin, 0.5 oz vermouth secco

- Caipiroska 10€
2 oz vodka, lime, zucchero

- Margarita 10€
1.5 oz tequila, 1 oz Cointreau,
0.75 oz succo di lime

- Espresso Martini 10€
1.5 oz vodka, 1 oz liquore al caffè,
1 oz espresso, sciroppo di zucchero

- Cosmopolitan 10€
1.5 oz vodka, 1 oz Cointreau,
0.5 oz succo di lime,
1 oz succo di mirtillo rosso

- Old Fashioned 10€
2 oz bourbon, zucchero,
angostura bitters,
acqua frizzante

- Manhattan 10€
2 oz bourbon,
1 oz vermouth rosso,
angostura bitters

- Daiquiri 10€
2 oz rum bianco,
1 oz succo di lime,
0.75 oz, sciroppo di zucchero

- Whiskey Sour 10€
2 oz bourbon, 0.75 oz succo
di limone, 0.75 oz sciroppo
di zucchero, albume d'uovo

- Tom Collins 10€
2 oz gin, 1 oz succo di limone,
zucchero, soda

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