



ALBUC●

PREFERITO

TRANQUILLAGE

menu

antipasti starters



Per iniziare • Starters

Polpette di pane e mentuccia, ricetta tradizionale ¹⁻³⁻⁷ 5.00 
Bread and mint breadballs, traditional recipe

Fiori di zuccina pastellati accompagnati da salsa bernese ¹⁻³⁻⁷ 7.00 
Battered courgette flowers with bernese sauce

Straccetti di pollo croccanti e salsa alla paprika ¹⁻³⁻⁷ 7.00
Panko chicken strips with paprika sauce

Antipasti di Mare • Sea appetizer

Tartare di tonno con carciofi croccanti e stracciatella ⁴⁻¹¹ 10.00
Tuna tartare with crispy artichokes and stracciatella cheese

Baccalà in tempura con salsa tartara ³⁻⁴⁻¹¹ 8.00
Cod in beer tempura with tartara sauce

Polpo scottato su crema di zucca, cremoso di latte e limone e rucola fritta ⁴⁻⁷ 12.00
Roasted octopus on a pumpkin cream, milk and lemon cream and fried rocket

Tiella alla barese • Riso, patate e cozze** ¹⁴ 10.00
Barisian-style baked rice with potatoes and mussels

Antipasti di Terra • Land appetizer

Stracotto di manzo con funghi porcini e sgagliozza pugliese ¹⁻⁹⁻¹² 12.00
Beef stew with porcini mushrooms and Apulian sgagliozza

in Terrina • Hot appetizer

Antipasto caldo	6 pz	(2 persone)	24.00
<i>Hot appetizer</i>	6 pcs	<i>(2 people)</i>	

Gateau di patate ³⁻⁷⁻¹²	<i>Potato pie</i>	8.00
------------------------------------	-------------------	------

Involtini speck e mozzarella ³⁻⁷⁻¹²	<i>Speck-ham and mozzarella cheese rolls</i>	8.00
--	--	------

Parmigiana di melanzane ¹⁻³⁻⁷	<i>Eggplant parmesan</i>	8.00	
--	--------------------------	------	---

Sformato di zucchine ⁷⁻¹²	<i>Zucchini flan</i>	8.00
--------------------------------------	----------------------	------

Scamorza affumicata ⁷	<i>Smoked scamorza cheese</i>	8.00	
----------------------------------	-------------------------------	------	---

Gnocchi in salsa genovese ¹⁻⁷	<i>Gnocchi in Genoan sauce</i>	8.00	
--	--------------------------------	------	---

primi e secondi

main and second courses



Primi piatti • Main courses

Spaghetti all'assassina con stracciatella ¹⁻⁷

Spaghetti all'assassina with stracciatella cheese

12.00



Secondi • Second courses

Frittura mista di mare ¹⁻⁴

Mixed fried seafood

14.00

Costoletta di vitellino panata con stracciatella, crema di pistacchio e basilico ¹⁻³⁻⁷

Breaded veal cutlet with stracciatella cheese, pistachio cream and basil

15.00

Capocollo di maiale CBT con cardoncelli e spuma di patate al tartufo ⁷

CBT pork capocollo with cardoncelli mushrooms and truffle potato mousse

14.00

insalatone e contorni

salads and side dishes

Insalatone • Salads

Vegan ¹¹

Misticanza, cavolo rosso, ceci croccanti, pomodori, tofu, tahina

Mixed salad, red cabbage, crunchy chickpeas, tomatoes, tofu, tahini

9.00



Contadina ¹⁻⁷

Misticanza, straccetti di pollo panati, mozzarella di bufala, pomodoro, salsa caesar, crostini di pane

Mixed salad, breaded chicken strips, buffalo mozzar., tomato, caesar sauce, croutons

10.00

Asiatica ⁴⁻⁶⁻¹¹

Misticanza, salmone marin., pomod., semi di sesamo, vinaigrette alla soia, edamame

Mixed salad, marinated salmon, tomato, sesame seeds, soy vinaigrette, edamame

11.00

Contorni • Sidedishes

Patate fritte rustiche ¹

French fries

5.00

Patate al forno

Baked potatoes

5.00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

7.00



vegetariano / vegetarian



vegano / vegan

le senza tempo special pizzas



Bianche • White

4 Formaggi al chiuso ¹⁻⁷⁻¹²

10.00

Mozzarella, emmenthal, scamorza affumicata, gorgonzola, prosciutto cotto
Mozzarella, emmenthal, smoked scamorza and gorgonzola cheese, ham

Buco Preferito ¹⁻⁷

8.00



Mozzarella, zucchine, Philadelphia a tocchetti, pomodorini, pangrattato
Mozzarella, zucchinis, tomatoes, Philadelphia cheese, cherry tomatoes, breadcrumb

Capocollo ¹⁻⁷⁻¹²

9.00

Stracciatella, capocollo di Martina, pomodoro secco, basilico
Stracciatella cheese, capocollo cold cut from Martina, dry tomatoes, basil

Guanciale ¹⁻⁷⁻¹²

9.00

Stracciatella, origano, guanciale, pomodorini, rucola, ricotta marzotica
Stracciatella cheese, oregano, pork cheek, cherry tomatoes, rocket, ricotta marzotica

Noci ¹⁻⁷⁻⁸

8.00



Mozzarella di bufala, radicchio, gorgonzola, noci
Buffalo mozzarella cheese, radish, gorgonzola cheese, walnuts

Norcia ¹⁻⁷⁻¹²

8.00

Stracciatella, pomodorini, salsiccia di Norcia
Stracciatella cheese, cherry tomatoes, sausage from Norcia

Tartufata ¹⁻⁷

8.00



Stracciatella, crema tartufata e funghi porcini*
*Stracciatella cheese, truffled sauce, porcini mushrooms**

Tranquillage ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹²

9.00

Stracciatella, mortadella, granella di pistacchio, grana
Stracciatella cheese, mortadella meat, pistachio grain, parmesan cheese

Zio ¹⁻⁷⁻¹²

10.00

Mozzarella di bufala, salsiccia di Norcia, origano, rucola
Buffalo mozzarella cheese, sausage from Norcia, oregano, rocket

Rosse • Red

Baresana ¹⁻⁷⁻¹²

8.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo alla barese, rucola, grana
Tomato sauce, mozzarella cheese, barese raw ham, rocket, Parmesan cheese

Bufala & Norcia ¹⁻⁷⁻¹²

10.00

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, salsiccia di Norcia
Tomatoes sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Norcia sausage

Campana ¹⁻⁷⁻¹²

11.00

Pomodoro, mozzarella di bufala, rape**, pomodorini, salsiccia di Norcia
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, turnips, tomatoes, Norcia sausage

Garbata ¹⁻⁷⁻¹²

10.00

Pomodoro e (fuori cottura) stracciat., pomodorini, prosciutto crudo di Parma, rucola e grana
Tomato and (after cooking) stracciatella, cherry tom., raw Parma ham, rocket and cheese

Sciacalla ¹⁻⁷⁻¹²	8.00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, formaggio francese a tocchetti <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salame, French cheese</i>	
Umbra ¹⁻⁷⁻¹²	11.00
Ciccio con crema tartufata, pomodoro, salsiccia di Norcia, formaggio, pomodorini <i>Ciccio with truffle cream, tomatoes, Norcia sausage, cheese, cherry tomatoes</i>	
Zenzero ¹⁻⁷⁻¹²	8.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, carciofini, zenzero fresco, rucola, peperoncino <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, artichokes, fresh ginger, rocket, chili</i>	
Martina ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹²	10.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, capocollo di Martina, pesto fresco, funghi cardoncelli e pomodorini confit <i>Tomato, buffalo mozzarella, Martina capocollo, flavored oil with basil, cardoncelli mushrooms and confit cherry tomatoes</i>	

ultime creazioni last creations

Anima & Zucca ¹⁻⁸⁻¹²	10.00
Crema di zucca, bufala, salvia croccante, guanciale, nocciola <i>Cream of pumpkin, buffalo mozzarella, crispy sage, bacon, hazelnuts</i>	
Rape & Cantabrico ¹⁻⁴⁻⁷	11.00
Rape, bufala, acciughe del Cantabrico, ricotta forte, pomodorini infornati <i>Turnips, buffalo mozzarella cheese, Cantabrian anchovies, Apulian ricotta, baked cherry tomatoes</i>	
Culatello in bocca di Carciofo ¹⁻⁷⁻¹²	10.00
Crema di carciofo, fiordilatte, culatello, carciofo fritto, salvia e datterino bruciato <i>Artichoke cream, fiordilatte, culatello ham, fried artichoke, sage and burnt cherry tom.</i>	

pizze classiche classic pizzas

Caprese ¹⁻⁷	5.50	
Mozzarella, pomodorini, origano, ricotta marzotica <i>Mozzarella cheese, tomatoes, oregano, soft ricotta cheese</i>		
Crudaiola ¹⁻⁷	6.50	
Mozzarella, pomodorini, rucola, ricotta marzotica <i>Mozzarella cheese, tomatoes, rocket, soft ricotta cheese</i>		
Dorè ¹⁻⁷	6.50	
Mozzarella, melanzane, pomodorini, pan grattato <i>Mozzarella cheese, eggplants, tomatoes, breadcrumb</i>		
Fumè ¹⁻⁷	6.00	
Mozzarella, scamorza affumicata, speck <i>Mozzarella cheese, smoked scamorza cheese, speck ham</i>		
Pesto ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹²	6.00	
Mozzarella, pesto alla genovese <i>Mozzarella cheese, Genoese pesto sauce</i>		

Porcini ¹⁻⁷	8.00	
Mozzarella, funghi porcini*, formaggio francese a tocchetti <i>Mozzarella cheese, porcini mushrooms*, French cheese</i>		
Primavera ¹⁻⁷⁻⁸	8.00	
Stracciatella, granella di pistacchio, grana <i>Stracciatella cheese, pistachio, parmesan cheese</i>		
4 Formaggi ¹⁻⁷	7.50	
Pomodoro, mozzarella, emmenthal, gorgonzola, scamorza affumicata <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, emmenthal cheese, gorgonzola cheese, smoked scamorza cheese</i>		
Calabrese ¹⁻⁷⁻¹²	6.50	
Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salame</i>		
Capricciosa ¹⁻⁷⁻¹²	7.50	
Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghetti, olive nere, prosciutto cotto <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, black olives, ham</i>		
Cotto ¹⁻⁷⁻¹²	6.00	
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham</i>		
Crudo Parma ¹⁻⁷⁻¹²	9.00	
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma raw ham</i>		
Gamberetti ¹⁻⁴⁻⁷	7.00	
Pomodoro, mozzarella, gamberetti* <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimps*</i>		
Marinara ¹	4.00	
Pomodoro, olio, aglio, origano <i>Tomato sauce, olive oil, garlic, oregano</i>		
Margherita ¹⁻⁷	5.00	
Pomodoro, mozzarella, basilico <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, basil</i>		
Bacon ¹⁻⁷⁻¹²	7.00	
Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, formaggio francese a tocchetti <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked bacon, French cheese</i>		
Boscaiola ¹⁻⁷⁻¹²	8.00	
Pomodoro, mozzarella, misto funghi con porcini*, speck <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, mix of different mushrooms*, speck ham</i>		
Bresaola ¹⁻⁷⁻¹²	9.00	
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana <i>Tomato sauce, mozzar. cheese, Valtellina cured salt beef, rocket, Parmesan cheese</i>		
Napoli ¹⁻⁴⁻⁷	5.50	
Pomodoro, mozzarella, acciughe <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies</i>		

Nettuno ¹⁻⁴⁻⁷	10.00
Pomodoro, mozzarella, gamberetti*, salmone, uova di Lompo <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimps*, salmon, lumpfish roe</i>	
Piccantina ¹⁻⁷⁻¹²	8.00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, spicy salame</i>	
Bufalina ¹⁻⁷	8.00 
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil</i>	
Principessa ¹⁻⁷⁻¹²	9.00
Pomodoro, straciatella, prosciutto crudo di Parma <i>Tomato sauce, straciatella cheese, Parma raw ham</i>	
Romana ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹²	6.00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers</i>	
Salmone ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹²	8.00
Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, salmon</i>	
Siciliana ¹⁻⁴⁻⁷	6.50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, olives</i>	
Tonno Completa ¹⁻⁴⁻⁷	7.00
Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, pomodorini <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, capers, tomatoes</i>	
Würstel ¹⁻⁷⁻¹²	6.00
Pomodoro, mozzarella, würstel <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, würstel</i>	

pizza del mese pizza of the month

Ogni mese un gusto diverso, chiedi al personale	13.00
<i>A different flavor every month, ask the staff</i>	

dolci desserts

Ciccio alla nutella	<i>Nutella pizza</i>	6.00
Soufflè al cioccolato	<i>Chocolate soufflè</i>	6.00

*prodotto surgelato
frozen product

**disponibile periodicamente
available only periodically

Non si effettuano modifiche alle pizze
No changes are made to the pizzas



vegetariano / vegetarian



vegano / vegan

birre beers

In bottiglia • Bottled

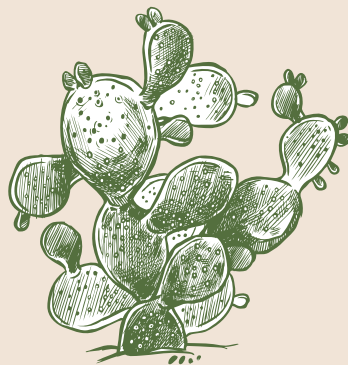
Krombacher Pils Birra chiara a bassa fermentazione <i>Bottom fermented light beer</i>	Vol. 4.8 %	0.50 l	3.00
Krombacher Weizen Birra weiss naturalmente torbida <i>Naturally cloudy weiss beer</i>	Vol. 5.3 %	0.50 l	4.00
Birra Analcolica <i>Alcohol-free beer</i>	Vol. 0.5 %	0.33 l	3.50
Igea gluten free Birra chiara dal gusto leggero, senza glutine <i>Light-tasting, gluten-free lager beer</i>	Vol. 5 %	0.33 l	3.50

Artigianali • Craft Bottled

Tipa Ipa	Vol. 4.8 %	0.33 l	4.50
Fresca	Vol. 4 %	0.50 l	8.00
Nuda e Cruda	Vol. 4.5 %	0.50 l	8.00
Agricola	Vol. 6 %	0.50 l	8.00
Kwak	Vol. 8 %	0.75 l	12.00

bevande drinks

Acqua naturale o frizzante <i>Still or sparkling water</i>	0,50 l	1.00
Coca Cola Zero <i>Coke Zero</i>	0,33 l	2.00
Coca Cola <i>Coke</i>	0,33 l	2.00
Fanta / Sprite	0,33 l	2.00
Tè Pesca / Limone <i>Peach / Lemon Tea</i>	0,33 l	2.50
Chinò	0,33 l	2.00
Lemonsoda	0,33 l	2.00
Succo di frutta <i>Fruit juice</i>	0,20 l	2.00



Consegna a domicilio
Home delivery

€ 2.00

Ordine minimo fuori
dal centro urbano
*Minimum order
outside the city centre*

€ 25.00

allergeni allergens



Di seguito riportiamo gli allergeni che rientrano nei 14 gruppi specificati dal Regolamento UE 1169/2011, dei quali troverete relativa eventuale presenza accanto al nome della portata.

Below are the allergens included into the 14 groups specified by EU Regulation 1169/2011. You will find the presence of any of these allergens next to the name of the dish.

1. Cereali contenenti glutine (frumento, orzo, segale, avena, ecc.)

Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, etc.)

2. Crostacei / *Shellfish*

3. Uova / *Eggs*

4. Pesce / *Fish*

5. Arachidi / *Peanuts*

6. Soia / *Soy*

7. Latte (incluso lattosio) / *Milk (including lactose)*

8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, ecc.)

Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, etc.)

9. Sedano / *Celery*

10. Senape / *Mustard*

11. Semi di sesamo / *Sesame seeds*

12. Anidride solforosa e solfiti (> 10 mg/l)

Sulfur dioxide and sulphites (> 10 mg/l)

13. Lupini / *Lupins*

14. Molluschi / *Molluscs*





AL BUC ●

PREFERITO

TRANQUILLAGE

Al Buco Preferito

Piazza Garibaldi, 4
Polignano a Mare (BA)
tel. 080.424.7977

www.albucopreferitotranquillage.it

