



ALBUC●

PREFERITO

TRANQUILLAGE

menu

“

*Ad ognuno
la sua fetta
di cuore*



vegetariano / vegetarian



vegano / vegan

nell'attesa... waiting for...



Per iniziare • Starters

Polpette di pane e mentuccia, ricetta tradizionale ¹⁻³⁻⁷ <i>Bread and mint breadballs, traditional recipe</i>	6.00	
Fiori di zuccina pastellati accompagnati da salsa bernese ¹⁻³⁻⁷ <i>Battered courgette flowers with bernese sauce</i>	8.00	
Straccetti di pollo croccanti e salsa alla paprika ¹⁻³⁻⁷ <i>Panko chicken strips with paprika sauce</i>	8.00	

Antipasti di Mare • Sea appetizer

3 portate di mare <i>3 seafood courses</i>	(2 persone) (2 people)	24.00
Tartare di tonno con carciofi croccanti e stracciatella ⁴⁻¹¹ <i>Tuna tartare with crispy artichokes and stracciatella cheese</i>		14.00
Baccalà in tempura con salsa tartara ³⁻⁴⁻¹¹ <i>Cod in beer tempura with tartara sauce</i>		10.00
Polpo scottato su crema di zucca, cremoso di latte e limone e rucola frita ⁴⁻⁷ <i>Roasted octopus on a pumpkin cream, milk and lemon cream and fried rocket</i>		15.00
Acciughe del mar Cantabrico con crostone di pane e salsa aioli ¹⁻⁴ <i>Anchovies from the Cantabrian Sea with crusty bread and aioli sauce</i>		16.00
Tiella alla barese • Riso, patate e cozze** ¹⁴ <i>Barisian-style baked rice with potatoes and mussels</i>		12.00

Antipasti di Terra • Land appetizer

Tagliere di capocollo di Martina con piccola selezione di formaggi e confettura home-made ⁷⁻¹² <i>Martina's capocollo platter with a small cheese selection and homemade jam</i>		16.00
Stracotto di manzo con funghi porcini e sgagliozza pugliese ¹⁻⁹⁻¹² <i>Beef stew with porcini mushrooms and Apulian sgagliozza</i>		15.00

in Terrina • Hot appetizer

Antipasto caldo <i>Hot appetizer</i>	6 pz 6 pcs	(2 persone) (2 people)	24.00
Gateau di patate ³⁻⁷⁻¹² <i>Potato pie</i>			8.00
Involtoni 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>	(vegetariano)		8.00

primi e secondi

main and second courses



Primi piatti (solo a pranzo)

Main courses (only at lunch)

Spaghettone Senatore Cappelli allo scoglio ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴ 18.00
Senatore Cappelli spaghetti with seafood

Mezze maniche con crema di pecorino, carciofo e capocollo croccante ¹⁻⁷ 14.00
Mezze maniche pasta with pecorino cheese, artichoke cream and crunchy capocollo meat

Gnocchetto con cavolo nero, limone e tartare di scampo ¹⁻² 16.00
Gnocchi with black cabbage, lemon and scampi tartare

Primi piatti (pranzo e cena)

Main courses (lunch and dinner)

Spaghetti all'assassina con stracciatella ¹⁻⁷ 14.00 
Spaghetti all'assassina with stracciatella cheese

Secondi

Second courses

Frittura mista di mare ¹⁻⁴ 16.00
Mixed fried seafood

Costoletta di vitellino panata con stracciatella, crema di pistacchio e basilico ¹⁻³⁻⁷ 18.00
Breaded veal cutlet with stracciatella cheese, pistachio cream and basil

Capocollo di maiale CBT con cardoncelli e spuma di patate al tartufo ⁷ 16.00
CBT pork capocollo with cardoncelli mushrooms and truffle potato mousse



vegetariano / vegetarian



vegano / vegan

****disponibile periodicamente / available only periodically**

In determinati periodi dell'anno alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati
At certain times of the year some ingredients may be frozen

insalatone

big salads



Vegan ¹¹

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

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

14.00



Contadina ¹⁻⁷

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

Mixed salad, breaded chicken strips, buffalo mozzarella, tomato, caesar sauce, croutons

15.00

Asiatica ⁴⁻⁶⁻¹¹

Misticanza, salmone marinato, pomodoro, semi di sesamo, vinaigrette alla soia, edamame

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

16.00

contorni

sidedishes

Patate fritte rustiche ¹

French fries

6.00

Patate al forno

Baked potatoes

6.00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

8.00



In determinati periodi dell'anno alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati
At certain times of the year some ingredients may be frozen

le senza tempo special pizzas



Tutte le pizze "senza tempo" sono invenzioni del nostro staff, frutto del lavoro e della continua ricerca di abbinamenti non convenzionali per offrirvi un'esperienza di gusto ricercata e particolare. Gustatele... è tutta farina del nostro sacco!

Bianche • White

4 Formaggi al chiuso ¹⁻⁷⁻¹² 12.00
Mozzarella, emmenthal, scamorza affumicata, gorgonzola, prosciutto cotto
Mozzarella, emmenthal, smoked scamorza and gorgonzola cheese, ham

Buco Preferito ¹⁻⁷ 9.00 
Mozzarella, zucchine, Philadelphia a tocchetti, pomodorini, pan grattato
Mozz. cheese, zucchinis, tomatoes, Philadelphia cheese, cherry tom., breadcrumb

Capocollo ¹⁻⁷⁻¹² 11.00
Stracciatella, capocollo di Martina, pomodoro secco, basilico
Stracciatella cheese, capocollo cold cut from Martina, dry tomatoes, basil

Guanciale ¹⁻⁷⁻¹² 11.00
Stracciatella, origano, guanciale, pomodorini, rucola, ricotta marzotica
Stracciatella cheese, oregano, pork cheek, cherry tom., rocket, ricotta marzotica

Noci ¹⁻⁷⁻⁸ 10.00 
Mozzarella di bufala, radicchio, gorgonzola, noci
Buffalo mozzarella cheese, radish, gorgonzola cheese, walnuts

Norcia ¹⁻⁷⁻¹² 10.00
Stracciatella, pomodorini, salsiccia di Norcia
Stracciatella cheese, cherry tomatoes, sausage from Norcia

Tartufata ¹⁻⁷ 12.00 
Stracciatella, crema tartufata e funghi porcini*
*Stracciatella cheese, truffled sauce, porcini mushrooms**

Tranquillage ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹² 11.00
Stracciatella, mortadella, granella di pistacchio, grana
Stracciatella cheese, mortadella meat, pistachio grain, parmesan cheese

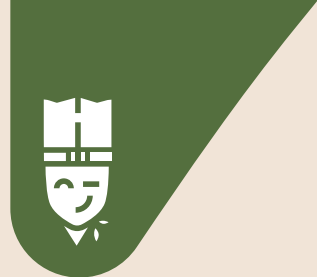
Zio ¹⁻⁷⁻¹² 12.00
Mozzarella di bufala, salsiccia di Norcia, origano, rucola
Buffalo mozzarella cheese, sausage from Norcia, oregano, rocket

*prodotto surgelato / frozen product

Si avvisa la gentile clientela che non si effettuano modifiche alle pizze
We inform our kind customers that no changes are made to the pizzas

In determinati periodi dell'anno alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati
At certain times of the year some ingredients may be frozen

le senza tempo special pizzas



Rosse • Red

Baresana ¹⁻⁷⁻¹²	10.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo alla barese, rucola, grana <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, barese raw ham, rocket, Parmesan cheese</i>	
Bufala & Norcia ¹⁻⁷⁻¹²	12.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, salsiccia di Norcia <i>Tomatoes sauce, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, Norcia sausage</i>	
Campana ¹⁻⁷⁻¹²	13.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, rape**, pomodorini, salsiccia di Norcia <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, turnips, tomatoes, Norcia sausage</i>	
Garbata ¹⁻⁷⁻¹²	12.00
Pomodoro e ingredienti fuori cottura: stracciatella, pomodorini, prosciutto crudo di Parma, rucola e grana <i>Tomato sauce and ingredients added after cooking: stracciatella cheese, cherry tomatoes, raw Parma ham, rocket and Parmesan cheese</i>	
Sciacalla ¹⁻⁷⁻¹²	10.00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, formaggio francese a tocchetti <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salame, French cheese</i>	
Umbra ¹⁻⁷⁻¹²	13.00
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	10.00
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	15.00
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>	

pizza del mese pizza of the month

Ogni mese un gusto diverso • A different flavor every month

Rivolgiti al personale per maggiori informazioni <i>Ask the staff for more information</i>	15.00
---	-------

****disponibile periodicamente / available only periodically**

Si avvisa la gentile clientela che non si effettuano modifiche alle pizze
We inform our kind customers that no changes are made to the pizzas

In determinati periodi dell'anno alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati
At certain times of the year some ingredients may be frozen

ultime creazioni

last creations



Anima & Zucca ¹⁻⁸⁻¹²

Crema di zucca, bufala, salvia croccante, guanciale, nocciola

Cream of pumpkin, buffalo mozzarella, crispy sage, bacon, hazelnuts

14.00

Rape & Cantabrico ¹⁻⁴⁻⁷

Rape, bufala, acciughe del Cantabrico, ricotta forte, pomodorini infornati

Turnips, buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies, Apulian ricotta, baked cherry tomatoes

16.00

Culatello in bocca di Carciofo ¹⁻⁷⁻¹²

Crema di carciofo, fiordilatte, culatello, carciofo fritto, salvia e datterino bruciato

Artichoke cream, fiordilatte, culatello ham, fried artichoke, sage and burnt cherry tomatoes

15.00

pizze classiche

classic pizzas

Caprese ¹⁻⁷

Mozzarella, pomodorini, origano, ricotta marzotica

Mozzarella cheese, tomatoes, oregano, soft ricotta cheese

7.00



Crudaiola ¹⁻⁷

Mozzarella, pomodorini, rucola, ricotta marzotica

Mozzarella cheese, tomatoes, rocket, soft ricotta cheese

8.00



Dorè ¹⁻⁷

Mozzarella, melanzane, pomodorini, pan grattato

Mozzarella cheese, eggplants, tomatoes, breadcrumb

8.00



Fumè ¹⁻⁷

Mozzarella, scamorza affumicata, speck

Mozzarella cheese, smoked scamorza cheese, speck ham

8.00



vegetariano / vegetarian



vegano / vegan

In determinati periodi dell'anno alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati
At certain times of the year some ingredients may be frozen

pizze classiche

classic pizzas



Pesto ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Mozzarella, pesto alla genovese

Mozzarella cheese, Genoese pesto sauce

8.00



Porcini ¹⁻⁷

Mozzarella, funghi porcini*, formaggio francese a tocchetti

Mozzarella cheese, porcini mushrooms, French cheese*

10.00



Primavera ¹⁻⁷⁻⁸

Stracciatella, granella di pistacchio, grana

Stracciatella cheese, pistachio, parmesan cheese

10.00



4 Formaggi ¹⁻⁷

Pomodoro, mozzarella, emmenthal, gorgonzola, scamorza affumicata

Tomato sauce, mozzarella cheese, emmenthal cheese, gorgonzola cheese, smoked scamorza cheese

9.50



Calabrese ¹⁻⁷⁻¹²

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salame

8.50

Capricciosa ¹⁻⁷⁻¹²

Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghetti, olive nere, prosciutto cotto

Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, black olives, ham

9.50

Cotto ¹⁻⁷⁻¹²

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham

7.00

Crudo Parma ¹⁻⁷⁻¹²

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma

Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma raw ham

11.00

Gamberetti ¹⁻⁴⁻⁷

Pomodoro, mozzarella, gamberetti*

*Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimps**

9.00

Marinara ¹

Pomodoro, olio, aglio, origano

Tomato sauce, olive oil, garlic, oregano

4.50



Margherita ¹⁻⁷

Pomodoro, mozzarella, basilico

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil

6.50



Bacon ¹⁻⁷⁻¹²

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, formaggio francese a tocchetti

Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked bacon, French cheese

9.00

Boscaiola ¹⁻⁷⁻¹²

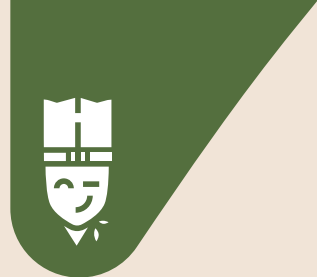
Pomodoro, mozzarella, misto funghi con porcini*, speck

Tomato sauce, mozzarella cheese, mix of different mushrooms, speck ham*

10.00

pizze classiche

classic pizzas



Bresaola ¹⁻⁷⁻¹² Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana <i>Tomato sauce, mozzar. cheese, Valtellina cured salt beef, rocket, Parmesan cheese</i>	11.00
Napoli ¹⁻⁴⁻⁷ Pomodoro, mozzarella, acciughe <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies</i>	7.00
Nettuno ¹⁻⁴⁻⁷ Pomodoro, mozzarella, gamberetti*, salmone, uova di Lompo <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimps*, salmon, lumpfish roe</i>	12.00
Piccantina ¹⁻⁷⁻¹² Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, spicy salame</i>	10.00
Bufalina ¹⁻⁷ Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil</i>	10.00 
Principessa ¹⁻⁷⁻¹² Pomodoro, stracciatella, prosciutto crudo di Parma <i>Tomato sauce, stracciatella cheese, Parma raw ham</i>	11.00
Romana ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹² Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers</i>	8.00
Salmone ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹² Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, salmon</i>	10.00
Siciliana ¹⁻⁴⁻⁷ Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, olives</i>	8.50
Tonno Completa ¹⁻⁴⁻⁷ Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, pomodorini <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, capers, tomatoes</i>	9.00
Würstel ¹⁻⁷⁻¹² Pomodoro, mozzarella, würstel <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, würstel</i>	7.00

*prodotto surgelato / frozen product

Si avvisa la gentile clientela che non si effettuano modifiche alle pizze
We inform our kind customers that no changes are made to the pizzas

In determinati periodi dell'anno alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati
At certain times of the year some ingredients may be frozen

bevande drinks



Acqua naturale o frizzante <i>Still or sparkling water</i>	0,50 l	1.50
Acqua naturale o frizzante <i>Still or sparkling water</i>	0,75 l	2.50
Vino bianco, rosso o rosato <i>White, red or rosè wine</i>	calice <i>glass</i>	4.50
Coca-Cola Zero <i>Coca-Cola Zero</i>	0,33 l	2.50
Coca Cola <i>Coca-Cola</i>	0,33 l	2.50
Fanta <i>Orangeade</i>	0,33 l	2.50
Sprite	0,33 l	2.50
Chinò	0,33 l	2.50
Lemonsoda	0,33 l	2.50
Succo di frutta <i>Fruit juice</i>	0,20 l	2.50



birre beers



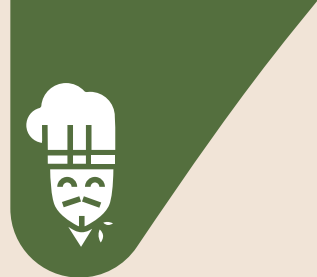
Alla spina • On tap

Piccola <i>Small</i>	0.20 l	3.00
Media <i>Medium</i>	0.40 l	5.00
Litro <i>Liter</i>	1 l	12.00

In bottiglia • Bottled

Krombacher Pils Birra chiara a bassa fermentazione <i>Bottom fermented light beer</i>	Vol. 4.8 %	0.50 l	4.50
Krombacher Weizen Birra weiss naturalmente torbida <i>Naturally cloudy weiss beer</i>	Vol. 5.3 %	0.50 l	5.00
Birra Analcolica <i>Alcohol-free beer</i>	Vol. 0.5 %	0.33 l	4.00
Igea gluten free Birra chiara dal gusto leggero, senza glutine <i>Light-tasting, gluten-free lager beer</i>	Vol. 5 %	0.33 l	5.00





Artigianali • Craft beers

Tipa Ipa

Vol. 4.8 % 0.33 l 6.00

Ipa dal colore opalescente, fresca, beverina e accattivante. Le note dei malti, pils e pale, la rendono bilanciata sull'aromaticità dei luppoli, con note di mele. La luppolatura praticata in più fasi nel processo produttivo le dona note che vanno dall'erbaceo all'agrumato, per poi finire ad un leggero amaro secco e persistente. Una birra complessa da bere in ogni momento della giornata. Si abbina bene a sushi, pesce, carne e pizza.

Ipa with an opalescent color, fresh, drinkable and captivating. The notes of the malts, pils and pale, make it balanced on the aromaticity of the hops, with notes of apples. The hopping practiced in several phases in the production process gives it notes ranging from herbaceous to citrus, and then ending up with a light dry and persistent bitterness. A complex beer to drink at any time of the day. It goes well with sushi, fish, meat and pizza.

Fresca

Vol. 4 % 0.50 l 8.00

Già il nome la dice lunga. Fresca richiama le birre bianche di frumento, con schiuma compatta e cremosa, colore opalescente e profumi intensi, bilanciata nel gusto da una leggerissima speziatura che regala al palato una freschezza naturale. Compagna ideale, in particolare, del periodo estivo.

The name already says a lot. Fresca recalls white wheat beers, with a compact and creamy foam, opalescent color and intense aromas, balanced in taste by a very light spiciness that gives the palate a natural freshness. Ideal mate in the summertime.

Nuda e Cruda

Vol. 4.5 % 0.50 l 8.00

Una birra color dorato brillante in stile pils leggera dal gusto pulito. Unica nel gusto e nell'aroma. A tavola si sposa in particolare alle frittiture, ma noi suggeriamo di gustarla da sola, possibilmente in silenzio per non distrarre alcun senso dall'esperienza di assaporare una birra unica al mondo.

A bright golden colored light pilsner style beer with a clean taste. Unique in taste and aroma. At the table it goes particularly well with fried foods, but we suggest enjoying it alone, possibly in silence so as not to distract any sense from the experience of savoring a unique beer in the world.

Beggia

Vol. 7 % 0.33 l 6.00

Ambrata, schiuma persistente. Il gusto morbido, esaltato a momenti alterni dal biscotto e dal caramello dato dai malti speciali ed il corpo deciso la rendono una birra da degustare prendendosi il giusto tempo.

Amber, persistent foam. The soft taste, enhanced at times by the biscuit and caramel given by the special malts and the body has decided to make it a beer to be tasted taking the right time.



Artigianali • Craft beers

Agricola

Vol. 6 %

0.50 l

8.00

Birra di colore oro chiaro in stile lager in bassa fermentazione. Agricola si caratterizza per una bianca schiuma compatta, un corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato. Nel pieno della tradizione birraia i toni dolci del malto la fanno da padrone mentre i luppoli da aroma sono un bouquet di profumi, dall'erbaceo al floreale. Ideale per accompagnare piatti di carne, pasta e pizza.

Bottom-fermented lager-style light golden colored beer. Agricola is characterized by a white compact foam, a round body and a well-balanced bitterness. In the midst of the brewing tradition, the sweet tones of the malt are the masters while the aroma hops are a bouquet of scents, from herbaceous to floral. Ideal to accompany meat dishes, pasta and pizza.

Kwak

Vol. 8 %

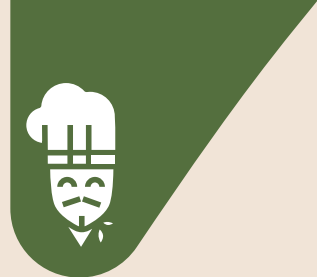
0.75 l

12.00

Kwak è una birra doppio malto ad alta fermentazione. Si presenta di un bel colore ambrato e con una delicata schiuma, fine persistente è davvero piacevole. All'olfatto risulta essere decisamente speziata e dolce, con sentori di malto che la rende ancor più invitante. Al palato offre un caldo aroma di caramello con un retrogusto molto amaro che stimola a prenderne subito un altro sorso. Si abbina bene a crostate di frutta o crema e ai dolci in genere.

Kwak is a top fermented double malt beer. It has a beautiful amber color and a delicate foam, a persistent finish that is really pleasant. On the nose it is decidedly spicy and sweet, with hints of malt which makes it even more inviting. On the palate it offers a warm caramel aroma with a very bitter aftertaste that stimulates you to immediately take another sip. It goes well with fruit or cream tarts and desserts in general.



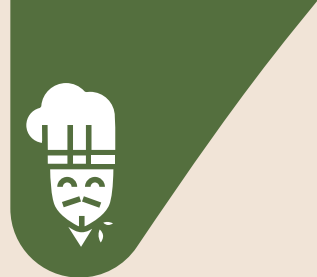


Rossi • Red

Nero di Troia Nero di Troia • Cantine Terre Carsiche	IGP	Vol. 13 %	16.00
Psiche Primitivo Biologico • Masseria Incantalupi	IGP	Vol. 13 %	16.00
Oltremè Susumaniello • Tenuta Rubino Brindisi	IGT	Vol. 13.5 %	26.00
Valle Cupa Negroamaro, Primitivo • Cantine Apollonio	IGP	Vol. 15 %	40.00
Mani del Sud Primitivo di Manduria • Cantine Apollonio	DOP	Vol. 15 %	30.00
Fanova Riserva Primitivo Gioia Del Colle • Cantine Terre Carsiche	DOC	Vol. 16 %	40.00
150 Negroamaro Negroamaro • Cantine Apollonio	IGP	Vol. 13.5 %	24.00

Bianchi • White

Blasi Chardonnay Salento • Cantine Vigneti Reale	IGP	Vol. 13 %	19.00
Malvasia Bianca Malvasia • Cantine Vigneti Reale	IGT	Vol. 12.5 %	17.00
Passaturi Minutolo • Cantine Terre Carsiche	IGT	Vol. 12.5 %	20.00
150 Verdeca Verdeca • Cantine Apollonio	IGP	Vol. 12.5 %	22.00
Extrema Falanghina • Tenuta Spelonga	IGP	Vol. 12.5 %	25.00
Mani del Sud Salice Salentino bianco • Cantine Apollonio	DOP	Vol. 14 %	28.00
Gazza Ladra Fiano • Tenuta Santa Lucia	IGT	Vol. 13 %	28.00

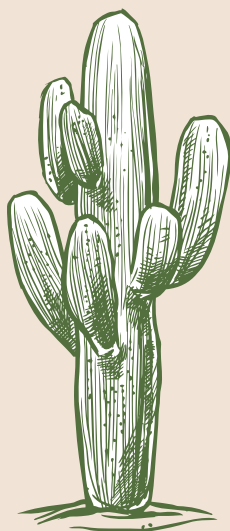


Rosati • Rosè

150 Susumaniello Susumaniello • Cantine Apollonio	IGP	Vol. 13 %	21.00
Gioia Rosa Primitivo, Aleatico • Cantine Terre Carsiche	IGT	Vol. 12.5 %	24.00
Marilina Nero di Troia • Tenuta Spelonga	IGP	Vol. 12.5 %	22.00
Diciotto Fanali Negroamaro • Cantine Apollonio	IGP	Vol. 14.0 %	32.00

Bollicine • Sparkling

Ventoso Bianco Verdeca • Cantine Apollonio	IGP	Vol. 13 %	21.00
Ventoso Rosato Susumaniello • Cantine Apollonio		Vol. 12 %	24.00
36 Rosè Metodo classico • Cantine Terre Carsiche		Vol. 12.5 %	45.00
36 Pas Dosè Metodo classico • Cantine Terre Carsiche		Vol. 12 %	45.00



caffè & liquori

coffee & liqueurs



Caffè <i>Espresso coffee</i>	1.50	Rum Kraken	5.00
Amari <i>Herbal liqueurs</i>	3.00	Zacapa 23	7.00
		Don Papa	7.00
Whisky Jack Daniel's	5.00	Grappe 903 Bianca	4.00
Laphroaig	7.00	903 Barrique	4.00
Talisker	8.00	Berta Bianca	6.00
		Berta Barrique	6.00

dolci desserts

Tiramisù ¹⁻³⁻⁷ <i>Tiramisù</i>	6.00	Brownie al cioccolato e nocciole con crema inglese alla curcuma aromatizzata all'arancia ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	6.00
Cialda con crema pasticcera, gelato alla vaniglia e frutti di bosco ¹⁻³⁻⁷	7.00	<i>Chocolate and hazelnut brownie with turmeric and orange custard</i>	
<i>Waffle with custard, vanilla ice cream and berries</i>		Dolce dello chef	7.00
		<i>Chef's dessert</i>	

gelati ice creams

Cubano Tommasino <i>Tommasino Cuban</i>	8.00
Cassata ricotta e pistacchio Tommasino <i>Tommasino cassata ricotta cheese and pistachio</i>	7.00
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	3.50

In determinati periodi dell'anno alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati
At certain times of the year some ingredients may be frozen

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.

Per altri eventuali chiarimenti il personale di sala resta a vostra completa disposizione.

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.

For any further clarification, the restaurant staff is at your complete disposal.

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*

Coperto / *Service* € 2.50

Password Wi-Fi: **tranquillage123**



ALBUC

PREFERITO

TRANQUILLAGE

Al Buco Preferito

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

www.albucopreferitotranquillage.it

