



CUCINA PUGLIESE

Tipico Bistrot
Alberobello

ANTIPASTI – *Appetizers*

- **Crema di fave con polpo scottato, cipolla caramellata e crostini di pane** **9.00€**
 - Broad bean cream with seared octopus, caramelized onion and croutons

- **Pepata di cozze con crostoni** **8.00€**
 - Saute' of mussels and crouton of bread

- **Prosciutto crudo di Faeto con burrata** **9.00€**
 - Raw ham with burrata cheese

- **Capocollo di Martina Franca con mozzarella** **9.00€**
 - Capocollo Salami made with pork neck with mozzarella cheese

- **Insalata Caprese (pomodoro, mozzarella, origano, olio evo)** **8.00€**
 - Caprese salad (Cherry tomato, mozzarella cheese, organ, oil)

- **Crostini con marinato di pesce (salmone, spada, alici)** **9.00€**
 - Bread croutons with fish marinade (salmon, swordfish, anchovies) 8pz.



CUCINA PUGLIESE

Tipico Bistrot
Alberobello

- **Piatto misto di verdure sott'olio** **8.00€**
 - Mixed dish of vegetables in oil

PRIMI PIATTI – *First dishes*

- **Orecchiette alle crema di rape con acciughe e tarallo sbriciolato** **13.00€**
 - *Hand made orecchiette pasta with turnip tops, anchovies and crumbled tarallo*

- **Capunti al ragu' con braciola** **13.00€**
 - Hand made capunti pasta with meat sauce with meat roll

- **Spaghetti con cozze e pomodorini** **13.00€**
 - Spaghetti pasta with mussels and cherry tomatoes



CUCINA PUGLIESE

Tipico Bistrot
Alberobello

SECONDI PIATTI – *Second courses*

- **Filetto di spigola all'acqua pazza al forno** **15.00€**
 - Baked sea bass fillet with cherry tomatoes and parsley

- **Seppia scottata su crema di piselli, carpaccio di finocchio e mandorle tostate** **15.00€**
 - Seared cuttlefish on pea cream, fennel carpaccio and toasted almonds

- **Bombette con patate al forno** **15.00€**
 - Baked pork rolls with potatoes

- **Filetto di manzo al pepe verde** **20.00€**
 - Fillet of beef in green pepper sauce



CUCINA PUGLIESE

Tipico Bistrot Alberobello

CONTORNI 5.00€

- **Insalata mista**
 - Mixed salade
- **Patate al forno**
 - Roasted potatoes
- **Fagiolini con patate e pomodorini**
 - Green beans with potatoes and cherry tomatoes

DESSERT 5.00

- Dessert del giorno – *Dessert of the day*

- **Coperto /Cover charge 3.00€**

- **Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati**



CUCINA PUGLIESE

Tipico Bistrot
Alberobello

Bevande

- Acqua Alma 0.75 Naturale/Frizzante	2.50€
- Acqua 0.50	1.50€
- Vino al calice	5.00€
- Spritz Aperol / Campari	5.00€
- Coca cola – Coca Zero – Fanta- Sprite- Lemonsoda 0.33	3.00€
- Birra Dolomiti pils alla spina 0.33	3.00€
- Birra Dolomiti pils alla spina 0.50	5.00€
- Liquori locali (limoncello, rosolio)	3.00€
- Liquori nazionali (amaro,grappa)	4.00€
- Liquori esteri (wisky –rum)	5.00€
- Caffè' (espresso)	1.50€
- Caffè' (espresso) al ghiaccio	2.00€
- Caffè' Leccese (espresso, ghiaccio, latte di mandorla)	3.00€
- Cappuccino	2.50€
- Caffè' Americano	2.00€
- The'	2.50€