AL BOSCHETTO

40

40 ANNI DI STORIA

dal 1980

Qualità dei prodotti
e cucina tradizionale

Indice

Clicca sulla voce per andare
alla sezione desiderata

Antipasti

Primi piatti

Secondi alla brace

Secondi in padella

Contorni

Frutta

Dessert

Bevande

Vini al calice

Superalcolici

Antipasti

- **Antipasti misti della casa** (1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14)
- **Prosciutto crudo di Parma**
- **Tagliere di salumi**
- **Involtini di pancetta e mozzarella alla brace** (7)
- **Caprese** (7)
  Fior di latte, pomodoro, olio e origano
- **Bresaola in carpaccio** (7)
- **Salmone in carpaccio** (4)

Primi piatti

Minimo due porzioni

- **Purè di fave bianche e cicorie**
- **Chitarrina alla Valle d'Itria** (1, 3, 8)
  pesto di rucola e mandorle, capocollo di Martina Franca, pomodorino e croccante di pane
- **Pappardelle ai funghi porcini** (1, 3)
  in bianco
- **Orecchiette integrali con pomodorino fresco, basilico e cacioricotta** (1)
- **Gnocco di patata viola con speck, datterino giallo e julienne di zucchine** (1, 3)
- **Troccoli salsiccia, cardoncelli e pomodorino** (1)

I numeri accanto ad ogni portata definiscono gli allergeni contenuti negli alimenti.

Secondi alla brace

- **Agnello**
- **Arrosto misto di carne**
  Agnello, salsiccia e gnomerelli

- **Costata di manzo**
- **Costata di Scottona**
- **Costata di manzo maxi**
- **Costata di vitello** (7)
- **Filetto di manzo**
- **Capocollo di maiale**
- **Tagliata di manzo** (7)
  Disossata alla brace, olio, limone, grana, rucola
- **Cuberoll di black angus americano**
- **Fiorentina di manzo**
- **Angus Spagnolo**

Secondi in padella

- **Scaloppine di vitello con funghi cardoncelli** (1, 7, 12)
- **Filetto al pepe verde** (1, 7, 12)
- **Filetto ai funghi porcini** (1, 7, 12)

Contorni

- **Patatine fritte***
- **Insalatona mista**
- **Verdurine alla griglia**
- **Patate arrosto**
  Olio, sale e pepe

*Prodotti surgelati

I numeri accanto ad ogni portata definiscono gli allergeni contenuti negli alimenti.

Frutta

- Frutta fresca di stagione
- Macedonia stagionale di fragola (al gelato o alla panna) (3, 7, 8)

Dessert

- Il nostro tiramisù (1, 3, 7, 8)
- Cialda di frolla con gelato artigianale alla crema e una cascata di frutti di bosco freschi (7)
- Semifreddo Pan di stelle (panna, uova, nutella, biscotto pan di stelle) (1, 3, 5,7)
- Cuore caldo al cioccolato con gelato alla crema (1, 3, 7)
- Spumone artigianale Bar Commercio Noci (1, 3, 7, 8)
- Mousse della pasticceria Gourmandise Noci nei vari gusti (3, 7, 8)
- Tartufi di Pizzo Calabro (1, 3, 7, 8)

Pane fatto nel nostro forno a legna

Farina 0, acqua, olio, latte delattosato, lievito di birra, sale

I numeri accanto ad ogni portata definiscono gli allergeni contenuti negli alimenti.

Bevande

- Acqua surgiva frizzante 75cl
- Acqua surgiva naturale 75cl
- Acqua surgiva frizzante 50cl
- Acqua surgiva naturale 50cl
- Caffè
- Coca Cola in bottiglia da lt.
- Coca Cola e Fanta in bottiglia da 33 cl
- Birra artigianale Viola Bionda Lager 75 cl
- Birra artigianale Viola Rossa Red Ale 75 cl
- Birra Menabrea 66 cl
- Birra Menabrea 33 cl
- Birra Tuborg 66 cl
- Birra Tuborg 33 cl

Vini al calice

Carta dei vini su richiesta

- **Bianco “Antico” Locorotondo DOP**
  Uve di Bianco D’Alessano, Minutolo, Verdeca, grad. 12,00%
- **Rosato “Tramari” San Marzano**
  Uve di Primitivo, Primitivo 100%, grad. 12,50%
- **Primitivo locale “Colavecchio”**
  Uve di Primitivo e Vecchia Vigna, grad. 14,00%
- **“Polvanera 14”**
  Uve di Primitivo di Gioia Del Colle, grad. 14,00%
- **“Cappello di Prete” Candido**
  Uve di Negroamaro, grad.13,5%
- **“F” Cantine San Marzano**
  Uve di Negroamaro, grad. 14,5%

Superalcolici

- Amari
- Amaro Jefferson
- Rum Legendario
- Rum Diplomatico
- Ron Zacapa 23
- Ron Zacapa Xo
- Cognac Courvoisier
- Cognac Martell
- Cognac Calvados
- Scotch Whisky Laphroaig 10 Years
- Scotch Whisky Talisker 10 Years
- Scotch Whisky Lagavulin 8 Years
- Scotch Whisky Oban 14 Years
- Grappa Barrique 903
- Grappa Stravecchia Le Diciotto Lune
- Grappa Berta Invecchiata
- Grappa Berta Villa Prato
- Scotch Whisky Lagavulin 15 years
- Rum Zafra 21
- Whisky giapponese Nikka days

Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coaudiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001- "Sostanze o prodotti che provocano allergie":

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce e prodotti a base di crostacei
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, noci di macadamia, pistacchi)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I nostri collaboratori di fiducia

Renza e Caterina	pasta fresca
Domenico	primi piatti
Giuseppe e Domenico	selezione, cura e preparazione carni
Angela	preparazione antipasti, frutta e dolci
Lo Sfizietto di Matteo	carni selezionate locali
Domenico Scarano	carni, Noci
Sportelli Fruit	frutta e verdura, Putignano
Centrone Pasquale	frutta e verdura, Noci
I sapori del Mare	pescheria, Putignano
San Rocco	pescheria, Noci
Ristorin	surgelati
Ignalat	caseificio, Noci
Artigiana	caseificio, Putignano
Sapori delle Masserie	caseificio, Putignano
Gourmandise	pasticceria, Noci
Dolcissima	pasticceria, Putignano
Bar Commercio	pasticceria, Noci
Liuzzi Pasquale	carni, Noci
L.i.best	carni, Noci