

## LE SPECIALITA' – specialties

PANCOTTO	9,00
FOCACCIA Pugliese al pomodoro – 1/2 ruota	5,00
PITTA DI PATATE con mortedella e scamorza affumicata – potato pie	7,00
FAVE E CICORIA – fava beans puree and chicory	8,00
UOVO E FUNGHI DI MONTAGNA – egg and mushrooms	12,00
TARTARE DI CAVALLO alla senape o alle sarde pepate – horse meat tartare	11,00
PIATTI DEL GIORNO IN LAVAGNA - our daily specials on the blackboard	

## LE CARNI DEL FORNELLO - meat

TORCINELLI	di quinto quarto d'agnello – min. 200g. lamb offals rolled with bowel stripes	11,00
BOMBETTE	di capocollo di maiale – min. 200g. sliced pork neck rolls	10,00
ZAMPINA	salsiccia di vitello e maiale – min. 250g. pork meat sausage	10,00
GRIGLIATA MISTA	1 Zampina / 3 Bombette / 3 Torcinelli	12,00

## I CONTORNI – sides

CICORIA SELVATICA – wild chicory	4,50
PATATE AL FORNO – baked potatoes	3,50
CARCIOFINI sott'olio di Conserve Gentile - artichokes	4,00
DOLCI FATTI IN CASA DEL GIORNO – home made desserts	5,00
PANE E COPERTO (solo a cena)	1,00

# F.LLI TORCINELLI

FORNELLO PRONTO

## VINI ROSSI

PRIMITIVO 2021 – Paolo Leo – Puglia	17,00
LAMO Ottavianello 2019 – Tenute Rubino – Puglia	22,00
SUSUMANIELLO 2020 – Alture 350 – Puglia	22,00
PRIMITIVO Passo del Cardinale 2020 – Paolo Leo – Puglia	22,00
DON BARBE' Barbera 2018 - La Rocchetta di Mondondone – Lombardia	18,00
DOLCETTO D'ALBA 2020 – Baldissero – Piemonte	18,00
RIPASSO 2020 – Manara – Veneto	22,00
LE GRAZIE Montefalco Rosso 2015 - Villa Mongalli - Umbria	27,00
ETNA ROSSO 2020 – Generazione Alessandro – Sicilia	29,00

## VINI BIANCHI , ROSATI e BOLLICINE

VERDECA 2021 – Paolo Leo – Puglia	17,00
MINUTOLO 2020 – Alture 350 - Puglia	22,00
FALANGHINA 2021 – Le Marmore – Campania	18,00
GRECO DI TUFO 2020 – Sertura – Campania	22,00
ARNEIS 2021 – Mario Costa – Piemonte	22,00
ETNA BIANCO 2020 – Generazione Alessandro – Sicilia	29,00
PRIMITIVO Rosato 2021 – Paolo Leo – Puglia	17,00
ILLA Rosato 2021 – Di Sante – Marche	18,00
MALVASIA Orange 2020 – Valla – Emilia Romagna	22,00
ORTRUGO Frizzante Sui Lieviti – Valla – Emilia Romagna	18,00
BRUT Oltrepò Metodo Classico – Paravella – Lombardia	27,00

## BIRRE

Birra Raffo Bionda 33cl - vol. 4,5%	4,00
Birra Peroni Cruda 33cl – vol. 4,5%	4,00

## BAR

Coca Cola / Coca Cola Zero in Vetro 33cl	3,00
Acqua Naturale / Frizzante in Vetro 50cl	2,00
Amaro / Grappa / Anice	3,00
Amaro Bastaldo di Puglia – Amaro Artigianale	4,50
Caffè	1,00
Caffè Leccese con latte di mandorla	2,50