



Menù

a partire da

9

← **Puccia**

+ Patatine

+ Bibita



Dal Lunedì al Venerdì
Dalle 12:00 alle 19:00
Escluso festivi

APERITIVO

12

Drink

+ le nostre

SPECIALTÀ



Seguici sui nostri canali SOCIAL
e lasciaci un commento :)

 lamuccaccia

 La Muccaccia

VINO della casa

PUGLIESE ROSSO O BIANCO
CALICE 3,70 MEZZO 9,70 LITRO 14,70

Vini

	CALICE	BOTTIGLIA
MONTEPULCIANO ABRUZZO DOC	5	21
AGLIANICO		28
NEGROAMARO IGT		21
PRIMITIVO IGT		22
MORELLINO DI SCANSANO DOC		23
VALPOLICELLA RIPASSO DOC		29
NERO DI TROIA		25
RIBOLLA GIALLA DOC	5	21
PROSECCO VALDOBBIADENE	5	22

BIRRE

	PICCOLA 3,80	MEDIA 5,80
BIRRA ALLA SPINA		
BIRRA IN BOTTIGLIA		
Raffo Lavorazione Grezza 0,33 cl		4,80
IPA 0,33 cl		6,80
Franziskaner 0,5 cl		6,80
Lefte Rouge 0,33 cl		5,80
Peroni Rossa Gran Riserva 0,5 cl		7,00

DRINK della casa

7

AMERICANO

Bitter Campari, vermouth, seltz, angostura e scorza di limone

NEGRONI

Bitter Campari, vermouth, gin, fettina d'arancia

SBAGLIATO

Bitter Campari, vermouth, prosecco, fettina d'arancia

GIN TONIC o LEMON

Gin, tonica o lemon

SPRITZ

Aperol o Campari, prosecco e soda, fettina d'arancia

BEVANDE

ACQUA	1,50
SPREMUTA D'ARANCIA	3,50
CENTRIFUGHE	4,50
SOFT DRINKS	3,50
coca cola, fanta, tonica, te, chinotto, crodino	

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	1,40
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,50
CAFFÈ CORRETTO	2,00
MAROCCHINO/CAPPUCCINO	2,00
AMERICANO/ORZO/GINSENG	2,00
TÈ e TISANE	2,50
AMARI E GRAPPE	4,50

DOLCI



GNOCCHETTI ALLA NUTELLA

MEZZA 3,50 INTERA 5,50

CROSTATA RICOTTA E CIOCCOLATO

5,50

TIRAMISÙ

5,50

DOLCE DELLA CASA

5,50

COPERTO 2
(escluso Lun/Ven pausa pranzo non festivi)



Menù

Per COMINCIARE



CACIOCAVALLO PODOLICO IMPICCATO 6,00

Sciolto su bruschetta al forno e olio evo

LA SCARPETTA 5,50

Bruschetta alla brace con ragù della casa

PACCANELLI AL FORNO 5,50

Involtoni di pancetta, pecorino, prezzemolo e poco aglio

PARMIGIANA DI MELANZANE 5,70

Con pomodoro San Marzano cotto nel forno a legna



SFRISCIULLO e GNOCCO FRITTO 7,00

Salsiccia secca, salsiccia fresca, pomodorini e olive

BOCCONCINI SCAMORZA E PANCETTA 5,70

Cotti al forno a legna

TAGLIERE MISTO 14,50

Gnocco fritto, crudo di Parma 24 mesi, mortadella IGP, salame pugliese, nodini di mozzarella, pecorino e pomodorini secchi



BRUSCHETTA STRACCIATELLA 5,70

Pomodorini pachino, olive taggiasche e stracciatella di Andria

MINI TARTARE 9,70

Pomodorini secchi, pesto al basilico, salsa tartara e salsa BBQ su pane tostato



PRIMI

ORECCHIETTE ALLA PUGLIESE 13,00

Con pomodorini secchi, stracciatella, basilico e olio extravergine

TAGLIATELLE AL RAGÙ 12,00

Ricetta della Nonna



PASTA AL FORNO A LEGNA 12,00

Maccheroni, ragu, fiordilatte, mortadella e grana Padano



TARTARE

TARTARE DI MANZO E STRACCIATELLA 17,00

Olio al limone, stracciatella, pomodorini secchi e pane tostato

TARTARE DI MANZO 16,00

Acciughe, senape, cipolla, capperi, tarallo sbriciolato e pane tostato



Pucce

Servite con pane cotto al momento ed un contorno di patatine



PIEMONTE 14,50

Tartare di scottona, burrata di Andria, pesto di basilico, pomodorini secchi, olive taggiasche e lattuga

ITALICO 11,00

Pollo alla piastra, provolone, pancetta alla piastra, pomodoro ramato, lattuga e salsa della casa

GUEVARA 13,00

Tagliata di manzo, pancetta alla piastra, scaglie di parmigiano, pomodorini gialli e cime di rapa

SASIZZA 11,00

Salsiccia pugliese, pomodoro ramato, songino e maionese

DUBLINO 13,50

Controfiletto di manzo, fiordilatte, melanzane condite, pomodoro ramato, salsa tartara, pepe e olio evo

KENNEDY 14,00

Filetto di manzo, mozzarella di bufala, zucchine fritte, pomodorini pachino e rucola

TEXAS 13,00

Hamburger di manzo, pancetta alla piastra, cheddar, pomodoro ramato, cipolla rossa, lattuga e salsa della casa

POLLASTRA 12,00

Pollo impanato, Pachino condito, lattuga e maionese

CARNE ALLA BRACE cotta in forno a legna



GRIGLIATA MISTA DI CARNE 18,70

(x2 persone) 35,70

Controfiletto di manzo, tagliata di scamone, salsiccia pugliese, pollo, pancetta alla piastra e patate stick

TAGLIATA DI SCOTTONA 17,00

Servita con rucola e pomodorini

FILETTO DI MANZO 21,50

Servito con verdure grigliate



CONTROFILETTO DI MANZO 19,00

Servito con patate al forno

COSTATA DI MANZO 500GR 25,00

Servita con patate al forno



CARNI BIANCHE

BOMBETTE ALLA BRACE 14,00

Involtoni con pancetta e caciocavallo, serviti con verdure grigliate

POLLO E PANCETTA 13,00

Petto di pollo ai ferri servito con pancetta alla piastra, patate stick e salsa della casa

SALSICCIA PUGLIESE AI FERRI 14,00

Leggermente piccante, servita con patate stick



TAGLIATA DI POLLO 14,00

Con grana padano sciolto, patate al forno, pomodorini secchi e salsa tartara

LA COTOLETTA 15,00

(Carne di maiale) servita con songino pomodorini rossi e gialli

LE VEGETARIANE

CONTADINA 10,00

Scamorza, melanzane, zucchine, pomodoro ramato, rucola e pesto

PODOLICA 11,00

Caciocavallo al forno, melanzane, songino, pomodorini secchi e salsa tartara



PIZZE



PARMA 12,00

Crudo di Parma 24 mesi, pomodoro San Marzano, bufala di Battipaglia, pomodorini rossi e olio evo

MARGHERITA 8,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e basilico

PROVOLINA 11,50

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, provolone, pomodorini pachino e zucchine fritte

CANTABRICA 12,50

Pomodoro San Marzano, stracciatella di Burrata di Andria, acciughe del Cantabrico e pomodorini gialli

INSALATONE



NORDICA 12,00

Misticanza, filetti di tonno sott'olio, pomodorini pachino, uova sode, nodini di mozzarella e carote

ELBA 11,50

Misticanza, bufala, zucchine, carote, pomodorini secchi, olive taggiasche e taralli pugliesi

POLLICINO 12,00

Misticanza, pollo, pancetta alla piastra, scaglie di grana, pomodorini pachino, crostini di pane e maionese all'aceto balsamico

CONTORNI

PATATE STICK 5,00

PATATE AL FORNO 5,00

CHIPS ARTIGIANALI 5,00

VERDURE GRIGLIATE 4,80

CIME DI RAPA 5,70

PATATE SALTATE CIPOLLA e BACON 5,70



9,70

MENU BIMBI

• HAMBURGER + PATATINE + ACQUA

• PASTA AL POMODORO + ACQUA

• COTOLETTA + PATATINE + ACQUA

