BENVENUTI A CASA: Il Gargano nel cuore del Veneto

Siamo felici di avervi qui. La nostra storia inizia tra gli ulivi secolari e le coste frastagliate del Gargano, lo "Sperone d'Italia", una terra dove il mare e la foresta si incontrano in un abbraccio di sapori unici. Ogni piatto che serviamo, ogni profumo che esce dalla nostra cucina, è un tributo silenzioso a chi ci ha preceduto. Siamo una famiglia che porta nel cuore e nelle mani l'eredità dei nostri nonni.

Oggi, quella stessa passione ha attraversato l'Italia per mettere radici qui in Veneto. Il nostro è un ristorante a conduzione familiare: non troverete solo cuochi e camerieri, ma una famiglia che desidera farvi sentire parte della propria tavola.

LA NOSTRA FILOSOFIA
La nostra cucina è un ponte tra due terre. Selezioniamo con cura le materie prime pugliesi più autentiche e le uniamo alla freschezza dei prodotti locali che il Veneto ci offre ogni giorno.

"Cucinare è un atto d'amore, e portare la nostra tradizione lontano da casa è il modo più sincero che conosciamo per raccontarvi chi siamo."

COSA TROVERETE IN TAVOLA
Tradizione Viva: Ricette tramandate di generazione in generazione, dal sugo della domenica alle bruschette condite con l'olio buono.

OSPITALITA' GENTILE
Un ambiente informale e accogliente, dove il tempo rallenta per lasciare spazio al piacere del convivio.

Non stiamo solo cucinando per voi. Stiamo mantenendo viva una promessa fatta ai nostri nonni: quella di non dimenticare mai chi siamo e da dove veniamo.
Sedetevi, rilassatevi e lasciatevi guidare dai profumi del Mediterraneo.

Buon appetito, o come diciamo noi... Favorite!

Enobistrot Marianna
Cuore Pugliese

ALLERGENI – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



Regolamento UE 1169/2011

* I prodotti contrassegnati possono essere preparati con materie prime e/o semilavorati surgelati all'origine oppure preparati freschi e sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco conformemente alle procedure HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004

MENU

Poiché prepariamo tutto a mano e in piccole quantità, alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili fino a fine servizio.

Ogni nostra creazione è interamente fatta in casa.

Per garantirvi la massima qualità e freschezza, la disponibilità di alcuni piatti potrebbe essere limitata.

Enobistrot Marianna

Cuore Pugliese

- Coperto e panificati pugliesi € 2
- Refill cestino panificati € 2

MENU

L'INIZIO DEL VIAGGIO

SINFONIA DEL GARGANO € 14
salsiccia podolica, musciska di capra, violino di capra, capocollo marinato, caciocavallo affinato nel Nero di Troia, olive, treccia del pastore (allergeni 3,9,13)

CAPOCOLLO EXPERIENCE € 12
selezione dei tre capocolli di punta del Salumificio Santoro: capocollo di Martina Franca Slowfood, ES capocollo, capocollo di maialino nero pugliese
(allergeni 13,9)

SOLE DI PUGLIA € 13
caciocavallo podolico, pecorino e caprino del Gargano, treccia del pastore, scamorza stagionata, marmellata di cipolle di Altamura, marmellata di limone Femminello, un pugno di fave fritte di Carpino (allergeni 3,9,10,13)

ORIZZONTI D' OLIVO € 6
una degustazione di olio delle cultivar ogliarola, coratina e paranzana, accompagnata da pane casereccio appena arrostito (allergeni 9)

PANE E BURRO(ino) € 6
pane arrostito con manteca: il formaggio dal cuore di burro (allergeni 3,9)

L'ARTE DELLA CONSERVA € 8
un'esplosione di sapori sott'olio con lampascioni, pomodorino fiaschetto semi secco di Torre Guaceto, melanzane a filetto, carciofini alla brace, puntarelle (allergeni 13,9,12,)

Enobistrot Marianna
Cuore Pugliese

MENU

I PIATTI DI MEZZO

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPE* CON ACCIUGHE E MOLLICA PROFUMATA € 13 (allergeni 9,5)

ORECCHIETTE AL SUGO DI BRASCIOLA* DI CARNE PODOLICA € 14
orecchiette condite con sugo di cottura delle brasciole (involtini di carne) (allergeni 9,14)

PANCOTTO DI NONNA NANNINA € 14
(DISPONIBILE NEL WEEKEND O SU PRENOTAZIONE)
pane casereccio raffermo condito con brodo di verdure spontanee (allergeni 6,9,12)

FAVETTA E CICORIA € 12
purea di fave e cicoriella selvatica ripassata (allergeni 6,7,10,12)

RAVIOLONI RIPIENI DI RICOTTA DI BUFALA E SPINACI AL POMODORO FIASCHETTO E SCAGLIE DI PODOLICO € 16 (allergeni 3,9,12,14)

ZUPPA DI CECI E TORZELLE SU PANE CASERECCIO ARROSTITO € 13
purea di fave e cicoriella selvatica ripassata (allergeni 6,7,10,12)

Enobistrot Marianna
Cuore Pugliese

MENU

OLTRE IL PRIMO

BRASCIOLE* PODOLICHE AL SUGO € 16 (allergeni 3)

TERRINA DI CACIOCAVALLO PODOLICO AL FORNO SERVITO CON PANE ARROSTO € 11 (allergeni 3,9)

BOMBETTE* DI MARTINA FRANCA € 15
piccoli scrigni di capocollo di maiale con sorpresa filante (allergeni 3,13,9)

TORCINELLI* FOGGIANI AL FORNO CON CONTORNO DEL GIORNO € 15
involtini di interiora di agnello (fegato, polmone e rene) avvolti nel budello naturale con prezzemolo e aromi (allergeni 13,3,)

ARRAGANATA AL FORNO DI NONNA PAOLINA € 18
misto di carne condito con aglio, olio, prezzemolo, origano, pomodorini, funghi cardoncelli, sale e pepe, una spolverata di pecorino(allergeni 13,3)

COSTATA* DI VACCA PODOLICA ALLA GRIGLIA € 8 all'etto
in base alla disponibilità (si consiglia media cottura)

Enobistrot Marianna
Cuore Pugliese

MENU

GLI ACCOMPAGNAMENTI

VERDURE GRIGLIATE € 6

PARMIGIANA* DI MAMMA PIA € 6 (allergeni 3)

INSALATINA DI CIME DI RAPA, OLIVE DOLCI E ACCIUGHE CON PANE ARROSTITO € 7 (allergeni 5,9)

PATATE FRITTE PEPE & LIME € 5 (allergeni 6,7)

I NOSTRI FRITTI € 6

FIORI DI ZUCCA

FOGLIE DI BORRAGINE
antica verdura spontanea pugliese avvolta in una leggera e croccante crosta di farina

POMODORELLE
pomodorini avvolti da una crosta di farina di grano aromatizzata all'origano e aglio

PANCIOTTE
cubetti di patate e pancetta aromatizzate al rosmarino

Enobistrot Marianna
Cuore Pugliese

MENU

DULCIS in FUNDO

PASTICCIOTTO PUGLIESE* € 5,50
(gusti secondo disponibilità) (allergeni 1,2,3,7,9,14)

PROPATO DELLA TRADIZIONE ACCOMPAGNATO DA PASSITO LIQUOROSO DOLCE € 7
il "pane dolce" delle grandi occasioni da intingere in un calice di vino dolce (allergeni 3,2,9,14,13)

MOSTACCIOLI TRADIZIONALI E TARALLUCCI DOLCI AL VINO ACCOMPAGNATI DA MOSCATO DI TRANI € 7
(allergeni 2,3,9,13,14)

TETTE DELLA MONACA € 5
(gusti secondo disponibilità) (allergeni 1,2,3,7,9,14)

Enobistrot Marianna
Cuore Pugliese

MENU

SOFT DRINKS

ACQUA MICROFILTRATA € 2
naturale, fredda o effervescente
75cl

COCA COLA vetro € 3
33cl

COCA COLA ZERO lattina € 2,50
33cl

FANTA vetro € 3
33cl

ACQUA BRILLANTE RECOARO € 2,50
33cl

SPRITE lattina € 2,50
33cl

CRODINO € 4

CAFFE' ILLY ESPRESSO € 1,50

CAFFE' ILLY DECA € 1,60

CAFFE' LECCESE € 2,50

CAFFE' CORRETTO € 2,50

GINSENG/ORZO ILLY € 2

Enobistrot Marianna
Cuore Pugliese

MENU

BIRRE
(bottiglia 33cl)

CONTRORA 4,8% € 6
Stile: Pils | Colore: giallo paglierino

A'STOUT 8,5% € 6
Stile: Imperial Stout | Colore: ebano

VEZZOSA 6,2% € 6
Stile: India Pale Ale | Colore: arancio

SCKATTOSA 5% € 6
Stile: Blanche | Colore: dorato

BELLAFATTA 7,8% € 6
Stile: Triple | Colore: dorato

BIRRIFICIO DEGLI OSTUNI
BIRRA ARTIGIANALE DI MURGIA

Enobistrot Marianna
Cuore Pugliese

MENU

DRINKS

APULIA SPRITZ € 5

CALICE DI BOLLICINE € 6

GIN TONIC GARGANO DRY GIN € 8

Gin a scelta tra:

- Gargano Dry Gin
- Gargano Sloe Gin
- Gargano Navy Strenght

Enobistrot Marianna

Cuore Pugliese

MENU

IL RITO DI FINE PASTO

LA NOSTRA SELEZIONE DI ESSENZA GARGANICA:

- **Amaro della Foresta € 4:** infuso deciso e profondo a base di erbe mediterranee, pensato per chi ama i liquori corposi aromatici intensi e forte. Il suo gusto intenso e balsamico è il risultato di una ricetta tradizionale pugliese che valorizza le piante spontanee dei boschi del Gargano. 30%vol.

- **Amaro Lemonlivo € 4:** l'Amaro per eccellenza Made in Gargano, nato dall'infusione di foglie di ulivo e bucce di limone Femminello del Gargano IGP, arricchito da un tocco di caramello. 30%vol.

- **Essenza Garganica Liquore "Arancia del Gargano IGP" € 4,50:** liquore intenso e aromatico, realizzato con scorze fresche di "Arance del Gargano IGP", esprime tutto il profumo e la dolcezza degli agrumi coltivati tra mare e montagna. 40%vol.

- **Karma € 4:** la morbida dolcezza del cioccolato bianco incontra il piccante deciso del peperoncino. 17%vol.

Enobistrot Marianna
Cuore Pugliese

MENU

IL RITO DI FINE PASTO

- **Amarillo € 4:** ottenuto dall'infusione di foglie di amarena e vino rosso Nero di Troia, l'infusione lenta e la maturazione naturale ne garantiscono la qualità e la ricchezza aromatica, senza l'aggiunta di aromi artificiali. 25%vol.

- **Arancino del Gargano € 4:** realizzato con le pregiate "Arance del Gargano IGP", presidio Slow Food; Questo liquore celebra la dolcezza e la fragranza naturale degli agrumi coltivati sulle terrazze costiere garganiche. 21%vol.

- **Nocino del Gargano € 4:** liquore tradizionale preparato con noci verdi raccolte a mano nel mese di giugno , si presenta con un gusto corposo, deciso e avvolgente. 25%vol.

- **Limoncello del Gargano € 4:** rappresenta un'eccellenza del nostro territorio, ottenuto esclusivamente con "limoni femminello del Gargano IGP" dei nostri terreni, presidio Slow Food. 30%vol.

Enobistrot Marianna

Cuore Pugliese

MENU

IL RITO DI FINE PASTO

CUOR DI PRIMITIVO, GRAPPA DI PRIMITIVO BIANCA - PRODUTTORI DI MANDURIA, € 5 40-45%vol.

CUOR DI PRIMITIVO, GRAPPA INVECCHIATA - PRODUTTORI DI MANDURIA, € 5 40-45%vol.

CHIANCANUDA, GRAPPA BIANCA MINUTOLO - I PASTINI, € 6 43%vol.

GRAPPA INVECCHIATA, IL FALCONE - RIVERA, € 5 45%vol.

AMARO UNICUM € 3,50 40%vol.

AMARO FERNET BRANCA € 3,50 39%vol.

AMARO BRANCA MENTA € 3,50 28%vol.

AMARO JAGERMAISTER € 3,50 35%vol.

AMARO MONTENEGRO € 3,50 23%vol.

AMARO LUCANO € 3,50 28%vol.

VECCHIO AMARO DEL CAPO € 3,50 35%vol.

Enobistrot Marianna

Cuore Pugliese

MENU

IL RITO DI FINE PASTO

COGNAC SELECTION GRANDE FINE CHAMPAGNE FRANCOIS PEYROT, € 8 40%vol.

RON BARCELO' IMPERIAL, € 6 38%vol.

JACK DANIEL's TENNESSE WHISKEY OLD No.7, € 6 40%vol.

RUM DICTADOR 12 Anni, € 8 40%vol.

AKASHI BLENDED WHISKY € 7 40%vol.

COGNAC HENNESSY VERY SPECIAL € 8 40%vol.

Enobistrot Marianna

Cuore Pugliese