



Menu di Pasqua

EASTER MENU

50€ PER PERSONA

ANTIPASTO

ROLL DI ASPARAGI

farcito con ricotta aromatizzata al limone e semi di papavero,
servito su salsa Kefir

PRIMO

MILLE FOGLIE DI PASTA ALL'UOVO

con ricotta, caprino, foglie di spinaci, pomodorini infornati e provola affumicata.
Servito con coulis di pomodorino e fonduta di caciocavallo

SECONDO

AGNELLO TENERO AL COLTELLO

profumato al ginepro, accompagnato da patate novelle e aglio in camicia

Bevande non incluse

DRINKS NOT INCLUDED

Coperto 3 €

COVER 3€



Menu Tipici

SET MENUS

TWO COURSES MENÙ

Menu Leggero

25 €

ANTIPASTO - STARTER

Degustazione di prodotti locali di terra - *Tasting of local land products*

PRIMO A SCELTA TRA:

SELECT YOUR PASTA

PRIMO DI TERRA - PASTA

Orecchiette fresche con pomodorini ciliegini, rucola e cacioricotta

Fresh orecchiette pasta, cherry tomatoes, rocket, cacioricotta cheese

PRIMO DI MARE - PASTA

Orecchiette fresche con ragù di seppia, olive leccine, capperi nostrani e origano

Fresh Orecchiette pasta with cuttlefish ragù, Leccino olives, local capers and oregano

THREE COURSES MENÙ

Menu Sostanzioso

35 €

ANTIPASTO - STARTER

Degustazione di prodotti locali di terra - *Tasting of local land products*

MENU A SCELTA TRA:

SELECT YOUR MENU

MENÙ TERRA

Primo di terra - Pasta

Orecchiette fresche con pomodorini ciliegini, rucola e cacioricotta

Fresh orecchiette pasta, cherry tomatoes, rocket, cacioricotta cheese

Secondo di terra - Main

Straccetti di capocollo di maiale alla brace
Strips of grilled locally produced capocollo pork

MENÙ MARE

Primo di Mare - Pasta

Orecchiette fresche con ragù di seppia, olive leccine, capperi nostrani e origano

Fresh Orecchiette pasta with cuttlefish ragù, Leccino olives, local oregano

Secondo di Mare - Main

Spigola alla griglia (250 gr)
Grilled sea bass (250 gr)

Bevande non incluse

DRINKS NOT INCLUDED

Coperto 3 €

COVER 3€

Il Posto Affianco

dal 1983

Il nostro menù
À la Carte

Antipasti

STARTERS

BARCHETTA DI PARMIGIANA

di melanzane della tradizione pugliese

Eggplant 'parmigiana' with mozzarella and tomato sauce

11

POLPETTINE DI TONNO

aromatizzate alla menta servite su crema di burrata e salicornia

Tuna meatballs served on burrata cream cheese, glasswort and mint

15

FRITTURA DI CALAMARI

con maionese di capperi e cetrioli fatta in casa

Fried calamari with homemade mayo with capers and cucumber

18

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA E BURRATINA DI CASEIFICIO OSTUNESE

servito con insalatina di grano estiva

Capocollo ham and burrata cheese, locally-produced, served with wheat salad

13

Pasta

HOMEMADE



FETTUCCINE DELL'UBRIACONE

16

Nostra famosa ricetta - Fettuccine cotte nel vino primitivo e saltate con salsiccia, provola affumicata, basilico

Drunken fettuccine - our most famous recipe: fettuccine cooked in red wine and sautéed with sausages, provola cheese and basil

ORECCHIETTE FRESCHE

15

con Cacioricotta locale, rucola e pomodorini

Fresh orecchiette pasta, cherry tomatoes, rocket, cacioricotta cheese

ORECCHIETTE DI SEMOLA CON RAGÙ DI SEPPIA

16

arricchito del suo nero con olive leccine, capperi nostrani e origano

Fresh Orecchiette pasta with cuttlefish ragù, enhanced by its ink, Leccino olives, local capers, and oregano

MILLE FOGLIE DI PASTA ALL'UOVO

18

con ricotta, caprino, foglie di spinaci, pomodorini infornati e provola affumicata.

Servito con coulis di pomodorino e fonduta di Parmigiano

Egg pasta mille-feuille with ricotta, goat cheese, baby spinach, oven roasted cherry tomatoes and smoked provola. Served with cherry tomato coulis and caciocavallo cheese fondue

Secondi

MAIN COURSES



- | | |
|---|----|
| SPIEDO DI BOMBETTE MISTE
alla brace, servite con melanzane grigliate e gocce di senape
<i>An Apulian delicacy: skewers of grilled pork rolls, with breadcrumbs and different toppings, served with grilled eggplant and drops of mustard</i> | 17 |
| AGNELLO TENERO AL COLTELLO
profumato al ginepro, accompagnato da patate novelle e aglio in camicia
<i>Hand chopped tender lamb infused with juniper, served with baby potatoes and garlic confit</i> | 20 |
| TENTACOLI DI POLPO ARROSTITI ALLE ERBE AROMATICHE PUGLIESI
su crema di patate al profumo di limone, serviti con juliene di rucola
<i>Grilled octopus tentacles served with creamy potatoes and rocket julienne</i> | 18 |
| TAGLIATA DI TONNO
con salsa fatta in casa al lime (si consiglia cottura appena scottata)
<i>Tuna steak with homemade lime dressing (best cooked medium rare)</i> | 20 |
| PUREA DI FAVE CON VERDURE DI STAGIONE
<i>Fava bean purée with seasonal vegetables</i> | 13 |

Fritture e contorni

SIDE DISHES AND FRIED FOOD

Patatine al forno <i>Baked potatoes</i>	6,5
Patatine fritte <i>French fries</i>	5,5
Crocchette di patate <i>Potato croquettes</i>	6,5
Polpette <i>Meatballs</i>	7,5
Panzerottini <i>Little panzerotti</i>	7,5
Mozzarelle alla francese <i>Mozzarella fried in breadcrumbs</i>	9
Fritture miste Polpette, mozzarelle, crocchette, panzerotti <i>Mixed fried food: Meatballs, mozzarella, little panzerotti and potato croquettes</i>	10
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	10
Cicorie ripassate in padella <i>Sautéed seasonal chicory</i>	8

Insalate

SALADS

SCIUÈ SCIUÈ Insalata verde, rucola, pomodorini, carote, radicchio <i>Green salad, rocket, fresh tomatoes, carrots, radicchio</i>	8
CAPRESE Pomodoro, mozzarella, basilico <i>Fresh tomatoes, mozzarella, basil</i>	12
ESTATE Insalata verde, radicchio, percoco di Turi, noci, caciocavallo <i>Green salad, Turi peach, walnuts, radicchio, caciocavallo cheese</i>	14
MILLE COLORI Tonno rosso in crosta di mandorle, noci e pistacchio con insalata verde, rucola, pomodorini ciliegino freschi, carote <i>Fresh Red Tuna in an almond, walnut and pistachio crust with green salad, rocket, cherry tomatoes, carrots</i>	15

Dolci di nostra produzione

HOME MADE DESSERTS

Tiramisù	7
Panna cotta ai frutti rossi <i>Red fruits panna cotta</i>	7
Dolce del giorno <i>Dessert of the day</i>	7
Cannolo Siciliano <i>Sicilian Cannolo</i>	7
Sorbetto al limone <i>Lemon Sorbet</i>	6
Crema di caffè <i>Chilled coffee cream mousse</i>	6
Pizza alla Nutella <i>Pizza with Nutella</i>	11
Pizza al Pistacchio <i>Pistachio pizza</i>	15

Il Posto Affianco

dal 1983



PER MAGGIORI INFORMAZIONI

+39 392 6874587

+39 0831 338835

info@ilpostoaffianco.it

