

Il Posto Affianco

dal 1983

Antipasti

Capocollo di Martina Franca e burratina di caseificio Ostunese € 10,00

Capocollo ham and burrata cheese, locally-produced

Schiuma di mare* Whitebait fish omelette € 11,00

Frittatine di bianchetti insaporite al parmigiano e prezzemolo

With Parmesan cheese and parsley

Carpaccio di tonno rosso estivo allo yogurt bianco, müsli croccante € 14,00

Atlantic bluefin tuna carpaccio with white yoghurt and crispy müsli

Sautè di cozze Sauteed mussels € 11,00

Cozze freschissime saltate con aglio, olio extravergine d'oliva e prezzemolo,
accompagnate da tria salentina

*Fresh mussels cooked with garlic, extra virgin olive oil and and parsley,
served with 'Tria' (fried homemade pasta)*

Misto di formaggi freschi e stagionati locali Platter of mixed local cheeses € 16,00

Nodini di mozzarella, burratina ostunese, ricottina di cestino, caciocavallo e
formaggio stagionato locale.

*Mozzarella knots, soft white Italian cheese ricotta, caciocavallo cheese, local aged
cheese and burratina (a fresh apulian cheese madre from mozzarella and cream)*

Flan di parmigiana di melanzane Eggplant parmigiana Flan € 12,00

servito su purea di fave e scorza di melanzana candita

served with fava bean puree and caramelised eggplant skin

Antipasto misto della casa Mixed starters € 16,00 a persona

Degustazione dei nostri antipasti proposti in carta

3 portate terra e 3 portate mare (minimo per due persone)

Tasting of the our starters proposed in menu

3 meat dishes and 3 dishes of seafood (minimum for two people)

Il Posto Affianco

d o l 1 9 8 3

Primi

Fettuccine dell'ubriacone

Orecchiette fresche, pomodorini ciliegini, rucola, cacioricotta €10,00

Fresh orecchiette pasta, cherry tomatoes, rocket, cacioricotta cheese

Drunken fettuccine €12,00

Nostra famosa ricetta: fettuccine cotte nel vino primitivo
e saltate con salsiccia, provola affumicata, basilico

*Our most famous recipe: fettuccine cooked in red wine and sautéed with sausages,
provola cheese and basil*

Orecchiette in crosta €12,00

Nostra specialità: orecchiette fresche condite con una tagliata di verdure,
besciamella e funghi champignon serviti in un cestino di formaggio

*Our speciality: fresh orecchiette seasoned with fresh vegetables,
béchamel sauce and champignon mushrooms served in a cheese basket*

**Orecchiette fresche al ragù di polpo, cozze fresche, pomodoro, capperi, olive,
prezzemolo €12,00**

*Fresh orecchiette pasta with octopus ragù, fresh mussels, tomato, capers, olives,
parsley*

Orecchiette scomposte alle cime di rapa, acciughe e pangrattato € 14,00

Orecchiette with turnip leaves, anchovies and bread crumbs

Calamarata con gamberoni, mandorle tostate e zeste di agrumi € 16,00

Calamarata pasta with prawns, roasted almonds and orange zest

Risotto ai quattro funghi con capocollo croccante e burratina € 16,00

Mushroom risotto with crispy capocollo and burratina

Troccoli di alghe alle vongole veraci Troccoli with clams €16,00

Troccoli realizzati con impasto di alghe, con vongole veraci freschissime,
saltate con olio extra vergine d'oliva e condite con 3 pomodorini ciliegini

*Spaghetti-like pasta prepared with seaweed and served with fresh clams,
sautéed in garlic, extra virgin oil and topped with three cherry tomatoes*

Tutta la nostra pasta è preparata in casa secondo un'antica ricetta.

All our pasta is homemade using a traditional recipe.

Il Posto Affianco

dal 1983

Secondi

Spigola alla griglia servita con insalatina (250 g) € 12

Grilled sea bass with green salad (250 g)

Straccetti di capocollo di maiale alla brace € 12

Strips of grilled capocollo pork

Spiedo di bombette miste alla brace € 12,00

Skewers of grilled pork (an Apulian delicacy)

Frittura di gamberi e calamari* € 15,00
Fried prawns and squid

Filetto di orata con pomodorini freschi, capperi e olive nere leccine € 16,00

Seabream fillet served with fresh cherry tomatoes, black olives and cappers

Tagliata di manzo servita con caciocavallo, rucola e fagiolini €16,00

Beef steak served with caciocavallo cheese, rocket and green beans

Filetto di maialino brasato al Negroamaro servito con patate € 17

Pork tenderloin braised with Negroamaro wine and served with fresh fava beans

Tagliata di tonno con misticanza e salsa al lime € 18,00

Tuna steak on a bed of salad leaves with a lime dressing

(si consiglia cottura appena scottata - Best cooked medium rare)

Il Posto Affianco

dal 1983

Fritture e Contorni

Side dish e Fried foods

Patatine fritte *French fries* €4,00

Crocchette di patate *Potato croquettes* €5,00

Polpette *Meatballs* €6,50

Panzerottini *Little panzerotti* €6,50

Mozzarelle alla francese *Mozzarella fried in breadcrumbs* €5,00

Fritturine miste *Mixed fired food* €8,50

Polpette, mozzarelle, crocchette, panzerottini
Meatballs, mozzarella, little panzerotti and potato croquettes

Insalate

Salads

Sciuè Sciuè €7,00

Insalata verde, rucola, pomodorini, carote, radicchio
Green salad, rocket, fresh tomatoes, carrots, radicchio

Caprese €8,00

Pomodoro, mozzarella, basilico
Fresh tomatoes, mozzarella, basil

Estate €12,00

Insalata verde, radicchio, percoco di Turi, noci, caciocavallo
Green salad, peach, walnuts, radicchio, caciocavallo cheese

Mille Colori €14,00

Carpaccio di tonno rosso, insalata verde, rucola, pomodorini, fagiolini,
mandorle bianche
*Red tuna carpaccio, Green salad, rocket, fresh tomatoes, green beans,
almonds*

Il Posto Affianco

d a l 1 9 8 3

Dolci Desserts

Pizza alla Nutella *Pizza with Nutella* € 8,00

Dolce del giorno *Dessert of the day* € 4,00

Bevande Beverages

Spritz € 6,00

Prosecco al calice *Prosecco by the glass* € 3,50

Vino al calice *Wine by glass* € 3,50
(Rosso Negroamaro, Bianco Chardonnay, Rosato frizzante locale)

Bibite analcoliche (33 cl) *Non-alcoholic drinks* € 2,50

Acqua minerale *Mineral water* 50 cl €2,00 1 l €2,50

Birre alla spina *Draft beer*

Baffo d'Oro

20 cl €2,50

40 cl €4,00

Birra artigianale *Craft beer*

Smaart 6 l'Italiana - lager/weizen/doppio malto

33 cl € 7,00

75 cl € 14,00

Gin, Vodka, Rum con soft drink € 6,00

Premium spirits € 10,00

(Gin Mare, Vodka Beluga, Vodka Belvedere)

Liquori artigianali € 3,00