

Il Posto Affianco

MERRY  
CHRISTMAS

# Menù delle feste

*The Christmas table*

Natale 2025

Natale 2025

Il Posto Affianco

# Menù fisso

€ 45,00 per persona

## Antipasto

**Barchetta di parmigiana  
di melanzane della tradizione pugliese**  
*Eggplant 'parmigiana' with mozzarella and tomato sauce*

## Pasta

**Fettuccine dell'ubriacone**  
Nostra famosa ricetta: fettuccine cotte nel vino primitivo e saltate con salsiccia,  
provola affumicata, basilico in sugo di pomodoro  
*Our most famous recipe: fettuccine cooked in red wine and sautéed with sausages,  
provola cheese and basil, in tomato sauce*

## Secondo

**Spiedo di bombette**  
miste alla brace con melanzane grigliate e gocce di senape  
*An Apulian delicacy: Skewers of grilled pork rolls, with breadcrumbs, different top-  
pings served with grilled eggplant and mustard*

Coperto e pane inclusi

Bevande escluse

Merry Christmas

# 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 cappers and cucumber  
18

**Selezioni di formaggi  
freschi e stagionati locali con miele e confettura fatta in casa**  
Platter of mixed local cheeses served with honey and homemade jam  
20

# Pasta

## HOMEMADE

### **Fettuccine dell'ubriacone**

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

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

16

### **Orecchiette in crosta**

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

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

17

### **Fusilloni fatti in casa al ragù di seppia**

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

*Fresh Fusilloni pasta with a rich cuttlefish ragù, enhanced by its ink, Leccino olives, local capers, and oregano*

16

### **Orecchiette scomposte**

alle cime di rapa, acciughe e pangrattato

*Fresh orecchiette pasta with turnips leaves, anchovies and bread crumbs*

16

# Secondi

## MAIN COURSES

### **Spiedo di bombette**

#### **miste alla brace con melanzane grigliate e gocce di senape**

An Apulian delicacy: Skewers of grilled pork rolls, with breadcrumbs, different toppings served with grilled eggplant and mustard

17

### **Tagliata di manzo**

#### **servita con caciocavallo e rucola locale**

Beef steak served with caciocavallo cheese, local rocket

26

### **Tagliata di tonno**

#### **con salsa fatta in casa al lime**

#### **(si consiglia cottura appena scottata)**

Tuna steak with homemade lime dressing (best cooked medium rare)

20

#### **Tentacoli di polpo alla brace alle erbe aromatiche pugliesi su crema di patate al profumo di limone serviti con julienne di rucola**

Grilled octopus tentacle served with creamy potatoes and a julienne of rucola

18

# Fritture e contorni

SIDE DISHES AND FRIED FOOD

## **Patatine al forno**

Baked potatoes

6,5

## **Patatine fritte**

French fries

5,5

## **Crocchette di patate**

Potato croquettes

6,5

## **Polpette**

Meatballs

7,5

## **Panzerottini**

Little panzerotti

7,5

## **Mozzarelle alla francese**

Mozzarella fried in breadcrumbs

8,5

## **Fritturine miste:**

Polpette, mozzarella, crocchette, panzerotti

*Mixed fried food*

Meatballs, mozzarella, little panzerotti and potato croquettes

10

## **Verdure grigliate**

Grilled vegetables

10

# Insalate

## SALADS

### Sciuè Sciuè

**Insalata verde, rucola, pomodorini, carote, radicchio**

Green salad, rocket, fresh tomatoes, carrots, radicchio

8

### Caprese

**Pomodoro, mozzarella, basilico**

Fresh tomatoes, mozzarella, basil

12

### Estate

**Insalata verde, radicchio, pere di stagione, noci, caciocavallo**

Green salad, seasonal pears, walnuts, radicchio, caciocavallo cheese

14

### Mille Colori

**Tonno rosso in crosta di mandorle, noci e pistacchio con insalata verde, rucola, pomodorini ciliegino freschi, carote**

Fresh Red tuna in an almond, walnut and pistachio crust with green salad, rocket, cherry tomatoes, carrots

15

# Dolci di nostra produzione

HOMEMADE DESSERTS

---

**Babà al Rum**

Homemade Rum Babà

7

**Cannolo Siciliano**

Traditional Sicilian Cannolo

7

**Panna cotta ai frutti rossi**

Red fruits Panna cotta

7

**Tiramisù**

7

---

Coperto 3€

COVER