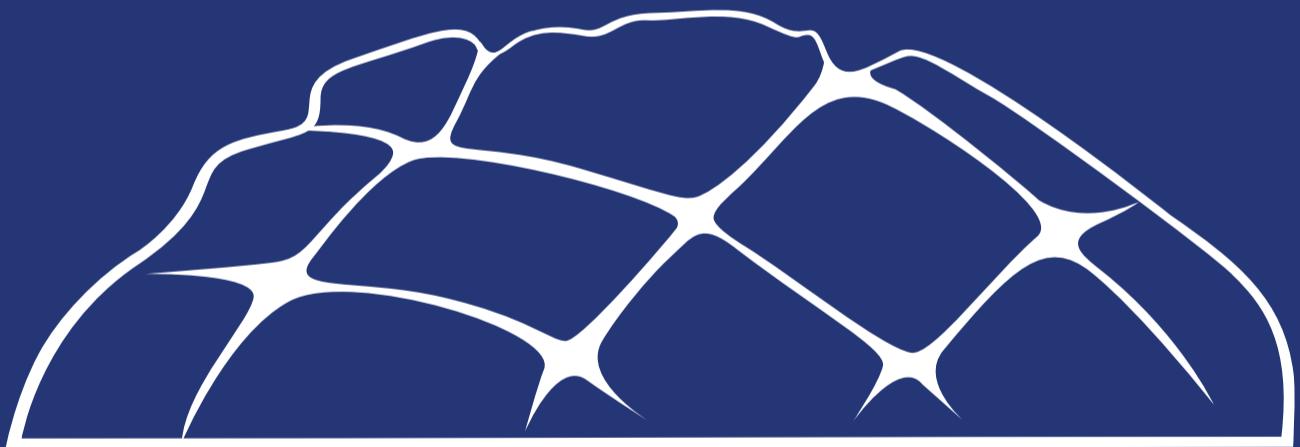


MENU



FARCI
SCIAMI

GLI SFIZI

MINICHEESECAKE SALATE

PULLED - 3,50€

Tarallo Patate e rosmarino, mozzarella di bufala Dop, pulled pork, maio pork, chips (A1, A3, A7, A10, A12)

TONNO - 3,50€

Taralli cime di rapa, mozzarelline di bufala Dop, tartare di tonno**, pesto di pistacchi (A1, A4, A7, A8)

PANCETTA - 3,50€

Tarallo Patate e rosmarino, stracciatella affumicata, pancetta arrotolata, miele, pesto di basilico (A1, A7, A8)

SALMONE - 3,50€

Tarallo multicerati, stracciatella affumicata, tartare di salmone*, datterino giallo, maio al lime, salsa ponzu (A1, A3, A4, A6, A7)

CHIPS PATATAS

NANA - 3,50€

SALSE - 0,50€

Maio classica (A3)

Maio aglio nero (A3)

Maio lime (A3)

Guacamole (A9)

Pesto di basilico (A7, A8)

Pesto di pistacchi (A8)

Maio pork (A3, A10)

Salsa barbecue (A10)

I NOSTRI PANINI

GOLOSO - 10€

Quadrotto, pastrami, caciocavallo in grotta, maionese alla senape, pomodoro ramato, insalata (A1, A3, A7, A10, A12)

ESOTICO - 10€

Potato Bun, tartare di tonno**, guacamole, stracciatella, iceberg, carote, salsa ponzu (A1, A4, A6, A7, A9)

MAIALINO - 8€

Pane Fresco, Mortadella bbs, mozzarelline di bufala dop, funghi cardoncelli de carlo, crema tartufata, noci tritate (A1, A7, A8, A12)

AMERICANO - 10€

Potato Bun, Pulled Pork, cheddar, pomodoro ramato, maio pork (A1, A3, A7, A12)

VIP - 10€

Pane Fresco, tartare di salmone*, stracciatella affumicata, datterino giallo, pesto di pistacchi, maio al lime, erba cipollina (A1, A3, A4, A7, A8, A10)

TRADIZIONALISTA - 8€

Pane fresco, prosciutto crudo coratino, stracciatella, rucola, scaglie di grana dop, pomodorini semi dry De Carlo, tarallo alla cipolla sbriciolato (A1, A7, A8, A12)

VEGANO - 11€

Potato Bun, Pulled Vegano, straccola vegana, pomodoro ramato, iceberg, cipolla caramellata (A1, A6, A8, A12)

FIT - 8€

Pane fresco, bresaola punta d'anca, scaglie di grana, pomodoro ramato, zucchine essicate al sole sott'olio, rucola, glassa all'aceto balsamico (A1, A7, A12)

LE NOSTRE BOWL

PALESTRATO - 8€

Insalata mista, Bresaola punta d'anca, zucchine essicate al sole, scaglie di grana, datterino giallo, olio evo, noci tritate (A7, A8, A12)

TERRONE - 9€

Misticanza, prosciutto crudo coratino, pomodori semi dry De Carlo, cipolla rossa, mozzarelline di bufala Dop, pesto di basilico, tarallo evo sbriciolato (A7, A8, A12)

NORVEGESE - 9€

Riso Bianco, Mysticanza, tartare di salmone*, mozzarelline di bufala Dop, carote julienne, datterino giallo, maio al lime, granella di pistacchio (A1, A3, A4, A7, A8)

FRESCA - 9€

Riso Bianco, Mysticanza, tartare di tonno**, zucchine essicate al sole, stracciatella, pomodoro ramato, pesto di pistacchi, scaglie di mandorle (A1, A4, A7, A8, A12)

VEGANÀ - 9€

Riso, Mysticanza, crudo vegetale, straccola vegana, crema pistacchi vegana, cipolla rossa, carote, olio evo (A1, A6, A8, A12)

* I prodotti contrassegnati da asterisco sono da considerarsi congelati e/o surgelati

** Utilizziamo Tonno pinna gialla (*Thunnus Albacares*)

I piatti potrebbero contenere tracce di allergeni a causa di possibili contaminazioni crociate.

I DOLCI

MINICHEESECAKE DOLCI

NUTELLA E TARALLO - 3,50€

(A1, A7)

PISTACCHIO E TARALLO - 3,50€

(A1, A7)

CONFETTURA DI FRAGOLE E TARALLO - 3,50€

(A1, A7)

CARAMELLO SALATO E TARALLO - 3,50€

(A1, A7)

TOPPING - 0,50€

Cocco
Mandorle a scaglie
Noci tritate
Granella di pistacchio
Granella di nocciole

LE BEVANDE

ACQUA NATURALE AQUALY - 1,50€

ACQUA SAN PELLEGRINO - 1,50€

COCA COLA - 2€

COCA COLA ZERO - 2€

SIBI CEDRATA BIO - 3,50€

SIBI CHINOTTO BIO - 3,50€

SIBI TE' NERO DARJEELING LIMONE BIO - 3,50€

SIBI TE' NERO DARJEELING PESCA BIO - 3,50€

BIRRE IN BOTTLIGLIA

FORST 1857 33CL - 3€

FORST SIXTUS 33CL - 3,50€

FORST WEIHENST 50CL - 5€

FORST 0.0 33CL - 3€

BALADIN SUD WITBIER 33CL - 4,50€

BALADIN L'IPA IPA 33CL - 4,50€

VINI

ANTICAIA ROSATO DOP

calice 4,50€ - Bottiglia 15€ (A12)

ANTICAIA NEGROAMARO IGP

calice 4,50€ - Bottiglia 15€ (A12)

ANTICAIA CHARDONNAV IGP

calice 4,50€ - Bottiglia 15€ (A12)

GLI ALLERGENI

GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

* I prodotti contrassegnati da asterisco sono da considerarsi congelati e/o surgelati

** Utilizziamo Tonno pinna gialla (*Thunnus Albacares*)

I piatti potrebbero contenere tracce di allergeni a causa di possibili contaminazioni crociate.



FARCISCIAMI

Via De Rossi, 112, 70122 Bari (BA)

AVVERTENZE

I prodotti ittici giungono al nostro punto vendita in catena del freddo a -20°C o a +4°C. Carpacci o Tartare da consumarsi crudi, sono stati risanati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez VIII, cap. 3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni.

Il nostro pane prodotto artigianalmente giunge al nostro punto vendita in catena del freddo a -20°C: terminiamo la cottura al momento della preparazione, per un panino dalla massima fragranza.

* I prodotti contrassegnati con asterisco sono da considerarsi congelati e/o surgelati

** Utilizziamo Tonno pinna gialla (*Thunnus Albacares*).

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini, molluschi e prodotti derivati.