RAMUNNO
BISTROT

SEAFOOD
PIZZA & WINE BISTROT
- OSTUNI -

Menù PRIMAVERA
DUEMILAVENTICINQUE

Chef Davide Russo

"The land between two seas", Apulia has been elected as the most beautiful region in the world by the National Geographic. Enchanting rural landscapes, long history, strong traditions, seas, mountains and a food and wine power...

Tasting menù | Menù degustazione

Tasting of 5 courses *70€ for each person and for all tablemates*
Wine tasting combined with each course ***35€*** *for each person*

Tasting of 3 courses *45€ for each person and for all tablemates*
Wine tasting combined with each course ***20€*** *for each person*

Degustazione di 5 portate a 70€ per persona e per tutto il tavolo
Degustazione di vini in abbinamento al menù degustazione **35€**

Degustazione di 3 portate a 45€ per persona e per tutto il tavolo
Degustazione di vini in abbinamento al menù degustazione **20€**

Antipasti | *Appetizers**

❖ Cotti | *Cooked appetizers*

BACCALA' (1,3,4) 16
Baccalà in pastella alle alghe e mayo sweet&chili
Fry codfish in the seaweed batter with sweet&chili mayonnaise

CROCK-TOPUS (1,4,6,7,14) 18
Polpo fritto con salsa Ramunno (since 2021)
Fry octopus with Ramunno's souce (since 2021)

BURRATA and FISH SALAD (2,7,12, 14) 19
Burrata della Murgia con insalata di mare e pomodorini "scattariciati"
Burrata from Murgia with handmade seafood salad and typical baked tomatoes

PARMIGIANA the Star! (1,4,7) 17
Parmigiana classica di melanzane con palamita, basilico e mozzarella
Classic eggplant parmigiana with local bonito fish, basil and mozzarella

CACIOCAVALLO (7,9,12) 15
Caciocavallo gratinato con capocollo del Gargano e giardiniera fatta a mano
Caciocavallo gratinato with capocollo typical salami from the Gargano and sweet-sour vegetables

❖ Crudi | *Raw appetizers*

GAMBERO TARTARE (2,12,) 28
Tartare di gambero viola dello Ionio, oliva Bella di Cerignola e pomodoro secco
Tartare of Ionian purple shrimp, "Bella" olive from Cerignola and dried tomato

MANDORLATO (3,7,8,14) 17
Seppia cruda, mandorla croccante e stracciatella
Stracciatella cheese, raw cuttlefish "tagliatella" and crunchy almonds

SCAMPO (1, 2,4,12) 26
Tartare di scampo con bottarga e olio all'arancia
Langoustine tartare with bottarga and orange oil

BEEF (1,12) 26
Battuta di manzo, pane, mosto cotto e porcini testa nera in olio extravergine
Steack tartare, bread, must cooked and porcini mushrooms in extra virgin oil

Primi | *Pasta**

ORECCHIETTA PUGLIA TOUR (1,14) 22
Orecchiette aglio, olio e peperoncino con purè di fave e cozze
Orecchiette with garlic, oil and chili with fava beans puree and mussels

SANT'ORONZO (1,9) 25
Cavatelli al grano arso con ragù di agnello e salsa soffritto
Cavatelli with smoked flour with local lamb ragù cooked for 8 hours

TROCCOLO CACIO E RICCIO (1,2,6,7,14) 28
Troccolo con cacio Canestrato e pepe, ricci di mare e nero di seppia
Troccolo pasta with "Canestrato" cheese and pepper, sea urchins and squid ink

RAVIOLI, SPADA E MELANZANA (1,3,4,7) 26
Ravioli ripieni di melanzane e burrata affumicata con pesce spada dell'Adriatico e pomodoro giallo
Ravioli filled with eggplant and smoked burrata, with swordfish from the Adriatic Sea and yellow tomato

SPAGHETTO POP (1,14) 25
Spaghetto quadrato con moscardini, peperone e pane al limone
Square spaghetti with baby octopus, peperoni and lemon bread

Secondi | *Main Courses**

PESCATO (2,4,14) 9 €/hg
Pescato del giorno / Caught *Fish of the day*

ALLEVATO (2,4,14) 6 €/hg
Allevato del giorno / Farmed fish of the day

FRITTURA MISTA (second availability) (1,2,4,12,14) 28
Frittura mista di pescato locale
Local mix fish fried

ENTRECOTE (1,9,10,12) 30
Entrecôte maturato in acqua di mare con salsa ai pepi (medio sangue)
Beef entrecôte ripened in sea water grilled & pepper sauce (medium rare)

Contorni | *Sides* 8

PATATA (7)
Patate infornate con fonduta di cacio, pepe e rosmarino
Baked potatoes with cacio fondue, pepper and rosemary

POVERELLA (1,12)
Zucchine fritte con aceta, aglio e menta
Fried zucchini with aceta, garlic and mint

INSALATA ROSA (3,8,12)
Insalata con barbabietola e mandorla
Salad with beetroot and almond

POMODORI
Mix di pomodori con origano e basilico
Tomato mix with oregano and basil

CICCIO (1,6)
Focaccia bianca con olio, sale e rosmarino
White focaccia with oil, salt and rosemary

Menù per bambini | *Kids menù**

Polpette di vitello fritte (1,3,7) 10
Veal meatballs just fried

Pasta al sugo o al burro e parmigiano o al pesto (1,7,8) 10
Pasta with sauce or butter and parmesan or basil pesto

Cotoletta di pollo fatta in casa con patate infornate (1,3) 12
Handmade chicken cutlet and baked potatoes

Cotoletta di pesce fresco fatta in casa con patate infornate (1,3,4) 25
Hand made fresh fish cutlet with baked potatoes

Siamo in costante ricerca di materie prime naturali ma soprattutto genuine, per questo abbiamo scelto di portarVi in tavola con la pizza, in questo caso **Scrocchiarella**. Servita in due formati, "**singola**" classica peso e "**maxi**" ideale da condividere con tutto il tavolo e perché no, da aperitivo.

*We always look for natural and simple raw material and that's why we low our pizza "**Scrocchiarella**". We offer two sizes: **SINGLE** that is the classic size 280 g and **MAXI** to be shared with all tablemates like an appetizer.*

Pizze rosse | *Pizza with tomato sauce* (1,6)

MARINARA (12) Singola / **Single** 8 - **Maxi** 18
Salsa di pomodoro, olio all'aglio, origano e capperi
Tomato sauce, garlic oil, oregano and local capers

PER MARGHERITA (7) Singola / **Single** 10 - **Maxi** 24
Salsa di pomodoro, fior di latte, basilico e olio coratina
Tomato sauce, mozzarella, basil, "Coratina" oil

SWEET&CHILI (3,7,12) Singola / **Single** 16 - **Maxi** 36
Salsa di pomodoro, spianata piccante, pecorino, rucola e mayo sweet&chili
Tomato sauce, spicy salami, pecorino, arugula and mayo sweet&chili

TONNO E CIPOLLA (4,7,12) Singola / **Single** 18 - **Maxi** 40
Salsa di pomodoro, filetti di tonno, cipolla al vino, stracciatella e olive secche
Tomato sauce, canned tuna fillets, wine onion, stracciatella and dried olives

PESCATORA (2,4,14) Singola / **Single** 20 - **Maxi** 50
Salsa di pomodoro, totani, gamberi, cozze, pomodorini e basilico
Tomato sauce, squid, shrimp, mussels, cherry tomatoes and basil

TRATTORIA (3,7) Singola / **Single** 15 - **Maxi** 34
Salsa di pomodoro, melanzane, polpette fritte e cacioricotta
Tomato sauce, aubergines, fried meatballs and cacioricotta

Pizze bianche | *Pizza without tomato* (1,6)

PUGLIESE (7,12) Singola / **Single** 15 - **Maxi** 34
Fior di latte, pomodorini gialli e rossi, capocollo, basilico, limone e pepe
Mozzarella, red and yellow cherry tomatoes, capocollo salumi, basil, lemon and pepper

ITALIANA (7) Singola / **Single** 18 - **Maxi** 40
Burrata, prosciutto crudo e pesche
Burrata, "prosciutto crudo" ham and peaches

MORTA-BELLA (7,8) Singola / **Single** 17 - **Maxi** 38
Fior di latte, patate, fonduta di cacio e pepe con mortadella di maialino nero
Mozzarella, potatoes, pecorino and pepper fondue with black pork mortadella

VEGE-TOP (7,8,10,12) Singola / **Single** 14 - **Maxi** 32
Fior di latte, zucchini alla poverella, mandorle, caciocavallo e senape al miele
Mozzarella, zucchini with vinegar and mint, almonds, caciocavallo and honey mustard

BACCALA' (4,7,12) Singola / **Single** 18 - **Maxi** 40
Fior di latte, pomodori secchi, olive verdi, baccalà, pane all'arancia e misticanza
Mozzarella, dried tomatoes, green olives, cod, orange bread and green salad

PORCINA (3,7,12) Singola / **Single** 20 - **Maxi** 50
Fior di latte, porcino testa nera in olio, pancetta speziata e rosmarino
Mozzarella, black head porcino mushroom in oil, Apulian bacon and rosemary

Desserts 10

PROFITTEROL (1,3,7)
Profitterol ripieni di panna da filiera pugliese al miele di timo, cioccolato belga
Profitterol filled with Apulian chain cream with thyme honey, Belgian chocolate

L'ULIVO DI CIOCCOLATO (12) (GLUTEEN FREE - VEGAN DESSERT
Cremini al cioccolato fondente e olive Leccine, cacao e cioccolato all'olio evo
Dark chocolate cream praline and "Leccine" olives, cocoa, melted chocolate with "extra virgin" oil

TIRAMISU' SPECIALE (3,7,8) (GLUTEEN FREE) (OMAGGIO AL CAFFE' SPECIALE DI POLIGNANO)
Crema al mascarpone, savoiardo all'amaretto, limone, croccante biscotto e caffè
Mascarpone cream, savoiardo with "amaretto" liqueur, lemon curd, crunchy biscuit and coffee

RICOTTA, FRUTTA E MANDORLA (7,8)
Crema di ricotta con vaniglia, frutta di stagione marinata e cupeta alla mandorla
Ricotta cream with vanilla, marinated seasonal fruit and almond nougat

**prodotto surgelato, abbattuto a bordo o abbattuto da noi / * frozen, chilled product on board or chilled product by us*

I prodotti della pesca da consumare crudi o praticamente crudi sono preventivamente sottoposti a un trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3
The fishery products to be consumed raw or practically raw are previously subjected to a treatment of preventive meeting the requirements of Regulation CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Elenco allergeni
1) glutine, 2) crostacei e derivati, 3) uova, 4) pesce e derivati, 5) arachidi e derivati, 6) soia e derivati, 7) latte e derivati, 8) frutta a guscio e derivati, 9) sedano e derivati, 10) senape e derivati, 11) semi di sesamo e derivati, 12) anidride solforosa e solfiti, 13) lupini e derivati, 14) 14) molluschi e derivati.

Allergens list
1) Gluten, 2) Shellfishes and derivatives, 3) Eggs, 4) Fish and derivatives
, 5) Peanuts and derivatives, 6) Soy and derivatives, 7) Milk and derivatives, 8) Shell fruits and derivatives, 9) Celery and derivatives, 10) Mustard and derivatives, 11) Sesame seeds and derivatives, 12) Sulfur dioxide and sulphites, 13) Lupin and derivatives, 14) Mollusk and derivatives.

Siamo orgogliosi di presentarVi alcuni dei nostri partner, che a noi piace chiamare Artigiani, che giornalmente ci aiutano a rendere il Ramunno Bistrot un'isola del gusto, circondata da un mare di passione e dedizione.
We would like to introduce you some of our great partners that help us every day in making the Ramunno Bistrot an "Island of taste, with such a big passion and dedication.

Murgella di caseificio Palazzo - Latticini freschi provenienti dalla Murgia barese

Masseria la Ghianda - Pallone di Gravina presidio **"Slow Food"**

Marco d'Oggiono prosciutti - Soppressata piccante, prosciutto crudo 24

Penelope di Gianni Calaon - Scrocchiarella

Pescheria Pescato Qui - Alcuni dei prodotti ittici locali

Latte CAP srl - Latte e panna

Azienda Agricola Apani - Capperi

Mingosis azienda agricola – Farine, mandorle e fave secche, tutto da filiera 100% pugliese

Gurmajor - Caciocavallo podolico del Gargano presidio **"Slow Food"**

La farinella di Campanella Paolo - Sfarinata di ceci e orzo

Apicoltura Alveare Bianco - Miele di Ostuni (timo)

So Food - Selezione di ostriche

Casari Pugliesi - Pecorino Canestrato DOP da razza "Gentile di Puglia" **"Slow Food"**

Semerano carni - Carni locali

Salumificio Salcuno – Capocollo al nero di Troia, Musciska di capra (**PAT**)

Azienda Agricola Bevere Gargano - Stimmi di zafferano del Gargano

Mulino di Corrado Caraccio – Farina di grano arso

Coop Biosolequo-Giardini della Grata – verdure locali

Grazie!

Per un parere positivo, aiutandoci a crescere, inquadrate il QR e scriveteci un commento
For positive opinion, helping us to grow, frame the QR and leave us a comment

Wi-Fi: OSPITI RAMUNNO BISTROT
PW: Ramunno.2032

Coperto / Cover 3,5

Tutti i prezzi sono da intendersi in valuta locale (Eur)
All prices are in €

Bevande / Drinks 3,5

Acqua minerale San Bernardo naturale o effervescente 0,75
Coca cola, Coca cola Zero, Fanta, Sprite…
Chinotto Lurisia, Limonata Lurisia

Pre/After Dinner

Aperol Spritz, Campari Spritz… 8

Americano, Negroni… 9

Gin Tonic 10

(Gin Mare, Hendrick's, Portofino, Monkey 47, Roku Gin,
servito con Tonica Baladin o Fever Tree)

Birra in Bottiglia / Bottled beer

MENABREA LAGER 5
(Birra chiara a bassa fermentazione, dal tipico colore biondo e dalla schiuma corposa e persistente)

MENABREA WEISSE 5
(Birra Weiss dall'aspetto tipicamente torbido, dal sapore estremamente equilibrato, delicato e fruttato)

RAFFO ORIGINALE 4,5
(Arricchita con orzo di PUGLIA, è una lager dal corpo morbido
e dal gusto secco molto rinfrescante, con appena una punta di amaro nel finale)

RAFFO GREZZA 5
(La birra dei due mari di PUGLIA non raffinata, è realizzata
con un processo curato affinché arrivasse quanto più autentica al consumatore,
"GREZZA" per l'appunto, preservando la composizione, gli aromi e i colori
naturali delle materie prime.