



Menù Primavera DUEMILAVENTIQUATTRO

Chef Davide Russo

La "Terra tra i due mari", la Puglia è stata eletta dal National Geographic quale regione più bella del mondo. Realtà rurali incantevoli, secoli di storia da vivere, tradizioni forti, mari, monti e un grande potere enogastronomico...

Ecco perché Vi consigliamo di scegliere il **menù degustazione**, attraverso il quale l'estroso chef Davide Russo sarà capace di spaziare il più possibile tra tutte queste particolarità, che rendono la nostra Puglia unica al mondo.

5 portate a 65€ per persona e per tutto il tavolo.

LasciateVi tentare dalla **degustazione di vini** in abbinamento al menù degustazione. 35€

"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...

That's why we suggest you our **tasting menu**: our inspired and brilliant **chef Davide Russo** will introduce you in this fantastic reality to let you try all these flavors that make our Apulia unique in the World.

5 courses 65 € for each person and for all tablemates

Wine tasting combined with each course 35 € for each person

Antipasti | *Appetizers**

CROCK-OCTOPUS

Polpo fritto con salsa Ramunno, pepe nero e limone (1,6,7,12,14) 16
Fried octopus with "Ramunno" sauce, black pepper and lemon

FAVE&CO...

Cartellata salata, purè di fave, aglio nero, cicoria e bottarga (1,4,12) 14
White fava beans puree with typical puff pastry "cartellata", black garlic, bottarga and chicory

BOMBETTA MARI E MONTI

Bombette ripiene di carciofi e caciocavallo con maionese ai ricci di mare e prezzemolo (2,3,6,7) 18
"Bombette" stuffed with caciocavallo and artichokes, sea urchins mayo, parsley

OLIVIA

Olive bella di Cerignola ripiene di finocchietto fresco e muggine con salsa sweet & chili (1,3,4) 12
Olives from "Cerignola" stuffed with white fennel and local mullet, "sweet & chili" sauce

BURRATA MARINATA

Burrata della Murgia barese con salsa verde e ricciola locale marinata al mirto e agrumi (1,4,7,11,12) 17
Burrata from "Murgia" with green sauce and marinated amberjack in myrtle and citrus

Crudi mare | *Sea raw**

MANDORLATO

Stracciatella, tagliatella di seppia cruda e mandorle (1,7,8,14) 16
Stracciatella, raw cuttlefish "tagliatella" and almonds

GAMBERO

Carpaccio di gambero rosso o viola, cime di rapa e pane alle acciughe (1,2,4) 25
Red or purple shrimp carpaccio with local turnip tops and crunchy anchovies bread

OYSTER

Ostriche con "mignonette" di lampascioni (12,14) 25
Oysters with typical wild little onions mignonette

COZZARO

Cozze pelose con provolone e sedano (7,9,14) 12
Typical hairy mussels with provolone cheese and celery

BRUSCHETTA

Bruschetta di patate con polpo crudo arricciato, pomodori invernali canditi, capperi e olive (7,9,14) 20
Potato bruschetta with raw octopus Bari style, candied tomato salad, capers and olives

Primi | *Pasta** (tutte le paste fresche sono fatte a mano da noi / all fresh pastas are handmade by us)

PRIMORDIALE

Tortelli di pasta ripieni di ragù d'agnello, ricotta fermentata, olio al finocchietto (1,7,9,12) 20
Handmade tortelli stuffed with lamb ragù, typical fermented ricotta, wild fennel oil

CECI, FUMO E TRIA

Cavatelli di grano arso con ceci della Murgia, baccalà affumicato e mandarino (1,4,6,9) 16
Burnt wheat cavatelli with chickpeans of Murgia, smoked codfish and mandarin

RAMUNNO'S ASSASSINA (1,2,6,9,12)

Spaghetti pastificio Gentile con gamberi rosa crudi, crema di gamberi, olio santo e peperoncino 23
Spaghetti factory Gentile with raw pink prawns, prawns cream, chili oil and "crusco" chili powder

Secondi | *Main Courses*

LasciateVi consigliare dallo staff e ispirare dalla nostra vetrina pesce.

Realizzeremo un secondo piatto che possa rispecchiare il Vostro desiderio culinario, aiutandoci a mantenere un assetto più ecosostenibile.

GRILL

Polpo e seppia grigliati (6,7,8,14) 24
Grilled octopus and cuttlefish

PESCATO

Pesce del giorno in umido, grigliato o al sale (2,4,14) 8
€/hg
Fish of the day stewed, grilled or salted

FRITTURA

Frittura mista di pescato locale con salsa verde (1,2,3,4,7,12,14) 24
Mixed fried local fish with spring onion and lemon mayonnaise

Contorni | *Sides*

Patate fritte fresche con bottarga e pepe (1,4)

Homemade Fresh fried potatoes with bottarga and pepper

Zucca infornata al timo con senape, miele locale e mandorle (8,10)

Baked pumpkin with time, mustard, honey and almonds

Insalata mista

Mix greens

**prodotto surgelato o abbattuto a bordo / *frozen or chilled product on board*

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

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**, una delle migliori ricette di impasto caratterizzato da altissima idratazione, lavorato con lievito madre e con una doppia maturazione che arriva a 60 ore.

In questo caso abbiamo preferito spaziare con prodotti tipici pugliesi e italiani d'eccellenza per dar vita a dei condimenti bilanciati e gustosi. Servita in due formati, "**singola**" composta da una grammatura classica di circa 280gr di impasto e "**maxi**" ideale da condividere con tutto il tavolo come antipasto e perché no, da aperitivo.

We always look for natural and simple raw material and that's why we love our pizza "Scrocchiarella": it is one of the best receipt for the dough made with high hydration and with sourdough and with a double ripening to 60 hours.

*We like using local Italian and especially Apulian products in order to create tasty and savory seasonings. We offer two sizes: **SINGLE** that is the classic size 280 g and **MAXI** to be shared with all tablemates like an appetizer.*

Pizze con salsa di pomodoro | *Pizza with tomatoes* ^(1,6)

PER MARGHERITA ⁽⁷⁾

Singola / **Single** 9 **Maxi** 20

Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico e olio coratina
San Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, basil, "Coratina" oil

SWEET&CHILI ⁽⁷⁾

Singola / **Single** 15 **Maxi** 34

Pomodoro San Marzano, salame piccante, pomodori canditi, burrata e olio piccante
San Marzano tomato sauce, spicy salami, candied cherry tomatoes, burrata and spicy oil

CAPRICCIO ^(7,12)

Singola / **Single** 18 **Maxi** 45

Pomodoro San Marzano, pecorino, funghi, olive, guanciale di Martina Franca nero e rucola
San Marzano tomato sauce, pecorino, cardoncelli mushrooms, olives, "Martina Franca" pig's cheek and rocket

MARINARA ^(3,4,12)

Singola / **Single** 16 **Maxi** 36

Pomodoro San Marzano, olio all'aglio, origano, alici fresche dorate e fritte e capperi locali
San Marzano tomato, garlic oil, oregano, fried fresh anchovies and local capers

Pizze senza salsa di pomodoro | *Pizza without tomato* ^(1,6)

MERAVIGLIOSO ^(4,7)

Singola / **Single 18 Maxi 45**

Fior di latte, filetti di tonno in conserva, cipollotto sponzale stufato, stracciatella e limone salato
Fior di latte, preserved tuna fillets, "sponzale" stewed spring onion, stracciatella and salted lemon

LA GREEN ⁽⁸⁾

Singola / **Single 15 Maxi 34**

Zucca infornata, aglio nero, cornaletti in conserva e mandorle salate
Baked pumpkin, black garlic, cornetto pepper in oil and salted almonds

ADDIOS ^(7,10)

Singola / **Single 18 Maxi 45**

Burrata affumicata, cime di rapa, Pancetta tesa di Martina Franca, taralli e pepe
Smoked burrata, turnip tops, taut bacon, taralli and black pepper

PUGLIA ^(7,12)

Singola / **Single 18 Maxi 45**

Caciocavallo podolico, pere, capocollo di Martina Franca, farinella e mosto cotto
Caciocavallo podolico, pear, capocollo from Martina Franca, chickpeas flour and cooked grape must

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) 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 everyday 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**"

Casa Grimaldi - Pomodoro san Marzano dell'agro Sernese Nocerino D.O.P.

Marco d'Oggiono prosciutti - Soppressata piccante artigianale

Terre dei trulli - Capocollo di Martina Franca presidio "**Slow Food**", filetto lardellato di maialino nero, lardo di maialino nero, guanciale di maialino nero

Penelope di Gianni Calaon - Scrocchiarella

Pescheria Pescato Qui - Alcuni dei prodotti ittici locali

Latte CAP srl - Latte e panna

Azienda Agricola Apani - Capperi

De Marinis - Fave bianche e Ceci secchi dell'alta Murgia

Mulino Pepe - Farine locali

Gurmajor - Caciocavallo podolico del Gargano presidio "**Slow Food**", Blu di fattoria da latte di vacca podolica, Murgiano da latte 50% pecora e 50% capra proveniente dalla Murgia barese

La farinella di Campanella Paolo - Sfarinata di ceci e orzo

Apicoltura Alveare Bianco - Miele di Ostuni e mandorle

So Food - Selezione di ostriche

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

Masseria Correo - Carni locali e ricotta di capra

Salumificio artigianale Salcuno - Musciska di capra (PAT)

Grazie!

Desserts Menù

- LA GRANDE BELLEZZA** (1,7) 18
Selezione di formaggi stagionati pugliesi, tra presidi slow food, stagionati in grotte naturali ed a km 0
Selection of Apulian mature cheeses, including “slow food”, matured in natural caves and 0 km products
- L’ULIVO DI CIOCCOLATO** (12) (GLUTEEN FREE - VEGAN DESSERT) 10
Torta cremino al cioccolato fondente e olive Leccine, cacao e cioccolato fuso all’olio evo
Dark chocolate cream cake and “Leccine” olives, cocoa and melted chocolate with “evo” oil
- TIRAMISU’ ALLA MANDORLA** (3,7,8) (GLUTEEN FREE) 10
Crema al mascarpone, savoiardo al caffè leccese e pralinato alla mandorla, cacao al caffè
Mascarpone cream, ladyfingers bisquit with leccese caffè and praline
- PASTICCIOTTO DI FARINELLA** (1,3,7,12) 10
Pasta frolla antica con farina di ceci e orzo, crema pasticcera e amarene al vino primitivo
Rice shortcrust pastry, custard with sea water and black cherry
- DITO DEGLI APOSTOLI** (1,3,7) 10
Cannolo “rosone” alla cannella, mousse di ricotta al mosto cotto d’uva, anice e scaglie di cioccolato
“Rosone” cinnamon cannoli, ricotta mousse with cooked grape must, anise and chocolate flakes



Per un parere positivo, aiutandoci a crescere, inquadrare il QR e scrivete un commento

For positive opinion, helping us to grow, frame the QR and leave us a comment

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) 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.

Bevande / Drinks

Acqua minerale San Bernardo naturale o effervescente 0,75	3,5
Coca cola, Coca cola Zero, Fanta, Sprite...	3,5

Pre/After Dinner

Aperol Spritz, Campari Spritz, Americano, Negroni ...	8
---	---

La Gintoneria

Portofino	8
Gin Mare	8
Tanqueray	8
Monkey 47	9
Roku Gin	10

Birra in Bottiglia / Bottled beer

Menabrea Lager (<i>Birra chiara a bassa fermentazione, dal tipico colore biondo e dalla schiuma corposa e persistente</i>)	5
Menabrea Weisse (<i>Birra Weiss dall'aspetto tipicamente torbido, dal sapore estremamente equilibrato, delicato e fruttato</i>)	5
Bar Bippa Belgian IPA (<i>IPA belga equilibrata dal colore biondo, retrogusto di frutti esotici e forte sentore di luppolo.</i>)	6
Bar Belge (<i>Prodotta con 5 tipi di malto e 3 tipi di luppolo. Il profumo di una birra scura, il colore dell'ambrata</i>)	6
Bar Blanche (<i>Colore opaco con schiuma densa, gusto fresco, salino e speziato, è lo Yuzu a conferire alla Bar Blanche il suo sapore particolare</i>)	6

Liquori e amari Nazionali	5
----------------------------------	---

Grappe e Distillati	5/12
----------------------------	------

Coperto / Cover and Service	3
------------------------------------	---

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

