



U R B A N

BISTROT

Menu
asporto e domicilio



STARTER

Patatas bravas	5,00
Friselline stracciatella e alici	5,00
Panzerottini mozzarella e pomodoro	5,00
Verdure in pastella	5,00
Polpo croccante con patate affumicate	5,00

PRIMI

Spaghetti all'assassina.	10,00
Spaghetti all'assassina di rape.	10,00

POKE

TONNO:

Tonno fresco, salsa teriyaki, riso, edamame, cetrioli, pomodoro, avocado, alga wakame, sesamo, cipollotto, frutta secca.	12,00
--	-------

POLLO:

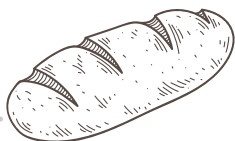
Petto di pollo CBT, salsa teriyaki, riso, edamame, cetrioli, pomodoro, avocado, alga wakame, sesamo, cipollotto, frutta secca.	11,00
--	-------

VEGAN:

salsa teriyaki, riso, edamame, cetrioli, pomodoro, avocado, alga wakame, sesamo, cipollotto, frutta secca.	10,00
--	-------

SALMONE:

Salmone fresco, salsa teriyaki, riso, edamame, cetrioli, pomodoro, avocado, alga wakame, sesamo, cipollotto, frutta secca	12,00
---	-------





PANINI

Bacon cheesburger: pane homemade, hamburger di scottona da 220 gr. cotto in bassa temperatura, lattuga, pomodoro, bacon, cheddar 8,00

Urban burger: Pane homemade, hamburger di scottona da 220 gr. cotto in bassa temperatura, zucchine grigliate al timo, capocollo di Martina, marmellata di cipolla rossa, maionese alla vaniglia. 10,00

Salmon burger: pane homemade, hamburger di salmone, maionese al wasabi, pesto di rucola, zucchine marinate alla soia 10,00

Spinach burger: pane homemade, hamburger di spinaci, salsa caesar, scamorza affumicata, patate cotte a bassa temperatura 9,00

Salmon club sandwich: Pan bauletto, salmone affumicato, formaggio fresco al wasabi, lattuga, pomodoro, avocado, cetriolo, frittata. 9,00

Chicken club sandwich: pan bauletto, petto di pollo cotto a bassa temperatura, salsa caesar, scamorza affumicata, lattuga, pomodoro 8,00

PINSE



Margherita: pomodoro, mozzarella, basilico 6,00

Novella: crema di zucca, verdure grigliate, scamorza affumicata, vincotto di fichi 8,00

KTM: mozzarella, nduja, gorgonzola 8,00

Valle d'Itria: capocollo di Martina, ricotta, marmellata di cipolla rossa 9,00

Murgiana: mozzarella, crema di tartufo, cardoncelli 8,00

Bouma yè: crema di rape, salsiccia, mozzarella 8,00

Light: bresaola, rucola, grana 8,00

Verace: mortadella, mozzarella, provolone 8,00





DESSERT

Crostatina alle mele con caramello salato	4,00
Panna cotta al cioccolato bianco e alloro, crumble di farina integrale e frutta secca, carrube grattugiata	4,00

BEVANDE

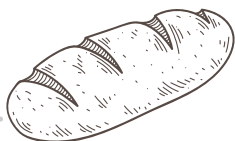
Bottiglietta d'acqua liscia 0,5 cl	1,00
Bottiglietta d'acqua frizzante 0,5 cl	1,00
Coca cola in bottiglietta	3,00
Coca cola 0 in bottiglietta	3,00
Fanta in bottiglietta	3,00

BIRRE in bottiglia

Menabrea lager 0,33 cl	3,00
Menabrea ambrata 0,33 cl	3,00
Menabrea rossa 0,33 cl	3,00
Ichnusa non filtrata 0,5 cl	5,00

BIRRE artigianali ALMOND in bottiglia

Blance de Valerie 33 cl	6,00
Thundering IPA 33 cl	6,00
Eletta Weiss 33 cl	6,00
Boogeyman imperial porter	6,00





VINI in bottiglia

Rosso Menhir Primitivo Quota 29	15,00
Rosso Menhir Negroamaro N.0	15,00
Rosso Tormaresca Primitivo Neprica	18,00
Rosso Tormaresca Negroamaro Neprica	18,00
Rosso Trullo di pezza susumaniello Arlati	25,00
Rosso Giovanni Aiello primitivo Chakra	25,00
Rosso Tormaresca primitivo Torcicoda	30,00
Rosso antica enotria Nero di Troia Il sale della terra	35,00
Rosato Miali susumaniello	18,00
Rosato produttori di Manduria primitivo Aka	18,00
Rosato Tormaresca Negroamaro calafuria	20,00
Rosato Antica enotria nero di troia Contessa staffa	22,00
Bianco Rivera chardonnay Preludio n 1	15,00
Bianco Tormaresca Chardonnay	15,00
Bianco Miali Verdeca	20,00
Bianco Tormaresca castel del monte Pietrabilanca	25,00
Bollicine Alma d'itria desto verdeca brut	20,00
Bollicine L'astore susumaniello rosato brut	27,00
Bollicine Franciacorta Fratus brut	35,00
Bollicine Veuve Cliquot champagne	60,00