susof osteria

## Antipasti di mare

- **Baccalà*** mantecato, pesto di rucola, cialda di pane, velo di cipolla di Tropea (5, 9) € 15,00
- **Polpo*** scottato con mosto di vin cotto, crema di zucca e fonduta al pecorino foggiano (3, 5, 9, 12, 13) € 18,00
- **Gamberi*** in saor alla veneta (2,8,9) € 12,00
- **Girello di tonno°rosso,** salsa tonnata,cima di rape croccante, polvere di capperi e pomodori semi dry (5, 9) € 18,00
- **Magnum di salmone°**al panko con cuore di provola affumicata su vellutata di zucchine alla mentuccia e crema di formaggio agrumata (3, 5,14) € 16,00
- **Calamaro*** ripieno di parmigiana della nonna con dressing di pomodoro, basilico (3,5,9,12,14) € 16,00
- **Zuppa** di molluschi NĀMAKA (4,9) € 15,00

## Cruditè

- **Scampo*** da crudo pz 5 (8) € 18,00
- **Gambero* rosso di Ortigia** pz 7 (8) € 18,00
- **Plateau di frutto** di mare crudo (4,8) € 20,00

## Antipasti di terra

- **Tartare di puledro** con spuma allo zabaione salato al parmigiano e granella di nocciola (3, 9,11) € 18,00
- **Tagliere di salumi** selezionati della murgia (2,3,9,13) € 20,00
- **Tagliere di salumi e formaggi** selezionati della murgia (2, 3,13) € 27,00
- **Figliata di bufala** campana e friggitelli(3,9) € 16,00
- **Patate fritte** (9) € 4,00
- **Patate dolci** fritte (9) € 6,00
- **La nostra focaccia** barese € 8,00
- **La nostra focaccia** barese speciale € 10,00

## Primi

- **Raviolo** ripieno di stracotto al Barolo con funghi, salsa bruna e castagne sbriciolate (9,13) € 18,00
- **Risotto** acquerello al nero di seppia, profumo di peperone arrostito e crudite si seppia ( 5,12,) € 20,00
- **Fusillone** rape e cozze con velo di caciocavallo (3, 4 , 9, 13) € 15,00
- **Spaghettone** vongole e pistacchio (2, 4, 9) € 16,00
- **Primo del giorno** € 18,00

## Zuppe e creme

| | |
|---|---|
| • **Ceci e fagioli** | € 7,00 |
| • **Favetta e cicoria** | € 7,00 |
| • **Crema di ceci** antichi della murgia | € 7,00 |
| • **Crema di zucca** (prodotto di stagione) | € 7,00 |

## Secondi di mare

| | |
|---|---|
| • **Seppia*** in umido alla veneta (5) | € 12,00 |
| • **Baccalà*** alla vicentina (3,5,9) | € 12,00 |
| • **Frittura** di calamari* e gamberi* (5,8,9) | € 18,00 |
| • **Pescato** del giorno (5) | al Kg € 50,00 |

## Secondi di terra

| | |
|---|---|
| • **Fegato*** di vitellone alla veneziana (13) | € 12,00 |
| • **Trippa*** in umido (13) | € 10,00 |
| • **Grigliata** mista di carne con contorno | € 15,00 |
| • **Entrecôte** ai ferri con contorni | € 20,00 |
| • **Filetto** di manzo con contorni | € 22,00 |
| • **Guancia** di manzo brasato al primitivo di manduria e purea di patate | € 16,00 |
| • **Costata** di manzo con contorni | € 22,00 |

## Dolci

| | |
|---|---|
| • **Tiramisù** (3, 9, 14) | € 6,00 |
| • **Pera** affogata al primitivo e gelato alla vaniglia (3,13,14) | € 6,00 |
| • **Mousse** soffice al gianduia con cuore di nocciola tostata, sale delle saline di Margherita di Savoia e crema al latte (2,3,9,14) | € 6,00 |
| • **Tortino al cioccolato** con confettura di arancia piccante | € 6,00 |
| • **Sorbetto** | € 4,00 |

# – Pizze Classiche

- **Il nostro é un impasto indiretto, con pre impasto biga con una lievitazione di minimo 72 ore**
- **Usiamo una farina tipo 0 con germe del grano e crusca**

- **MARGHERITA** € 8.00
  mozzarella, pomodoro, basilico (3, 9)

- **NAPOLI** € 9.00
  mozzarella, pomodoro, acciughe, capperi (3, 9, 5)

- **4 STAGIONI** € 9.00
  mozzarella, pomodoro, olive, cotto,carciofini,funghi (3, 9)

- **DIAVOLA** € 9.00
  mozzarella, pomodoro, salame piccante (3, 9)

- **WÜRSTEL** € 8.00
  mozzarella, pomodoro, würstel (3, 9)

- **PARIGINA** € 11.00
  mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo (3, 9)

- **4 FORMAGGI** € 10.00
  mozzarella,scamorza, bufala, gorgonzola (3, 9)

- **CRUDAIOLA** € 9.00
  mozzarella, pomodorini, rucola, ricotta dura (3, 9)

- **PATATE E NORCIA** € 10.00
  mozzarella, patate, norcia (3, 9)

- **VEGETARIANA** € 10.00
  mozzarella, pomodoro, caponata, funghi (3, 9)

- **BUFALINA** € 12.00
  pomodoro, bufala, basilico (3, 9)

- **La nostra focaccia barese** € 8.00
- **La nostra focaccia barese speciale** € 10.00

- Varie aggiunte € 1.00
- Aggiunta di mozz. bufala, mozzarella senza lattosio, stracciatella € 2.00

SU SO osteria

# – Pizze Gourmet

- **Il nostro é un impasto indiretto, con pre impasto biga con una lievitazione di minimo 72 ore**
- **Usiamo una farina tipo 0 con germe del grano e crusca**

**• COLOSSO** € 15,00
fior di latte, ragù di salsiccia di puledro,fonduta di pecorino foggiano e porro fritto (3,9)

**• CANNE** € 16,00
fior di latte,salsa alla pizzaiola,tartare di vitello, stracciatella,cipolla sott'olio e sbriciolata di taralli (3, 9)

**• MACID** € 16,00
fior di latte, funghi cardoncelli,pastrami di bovino, ristretto di fondo bruno e nocciole tostate (2, 3, 9, 12,13)

**• MARRA** € 15,00
fior di latte, trippa in doppia consistenza, guanciale e pecorino romano grattugiato (3, 9, 12)

**• PARATICCHIO** € 16,00
fior di latte,crema di rape, speck d'anatra affumicata,bufala e pomodorini confit (3,9)

**• CANTINA** € 16,00
fior di latte,zucca al forno, capocollo (cbt) fonduta di caciocavallo e vin cotto ai fichi (3, 9, 13)

**• LANTERNA** € 16,00
fior di latte,crema di zucchine, crema di formaggio agrumata, gamberi al brandy e pancetta al pepe nero croccante (3, 4, 5, 8, 9, 13)

**• SU&SO** € 18,00
Fior di latte, baccalà* mantecato, pomodoro confit, fiori di capperi, cipolla caramellata, pesto di rucola e granella di pistacchio (2, 3, 9)

**Tabella Allergeni - allergens :1** Arachidi - peanuts, **2** Frutta a guscio - walnut, almonds, etc, **3** Latte - milk (including lactose) **4** Molluschi - molluscs, **5** Pesce - fish, **6** Sesamo - sesamo,**7** Soia - soy, **8** Crostacei - crustaceans,**9** Cereali contenenti glutine - cereals containing gluten, **10** Lupini - lupin,**11** Senape - mustard,**12** Sedano - celery **13** Anidride solforosa e solfiti - sulfur dioxide, sulfites,**14** Uova - egg

**Dichiarazione allergeni e surgelati**

• il ristorante utizza i seguenti allergeni: glutine, latte e derivati, prodotti ittici, uova, soia, sedano, frutta a guscio

*Alcuni prodotti se non reperibili freschi potrebbero essere surgelati

* PRODOTTO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA TRAMITE CONGELAMENTO IN CONFORMITA ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. 853/2004

• In caso di intolleranze alimentari si prega di avvisare il personale incaricato a ricevere le ordinazioni

SUSO osteria

## Dolci

| | | |
|---|---|---|
| • **Tiramisù** (3, 9, 14) | | € 6,00 |
| • **Pera** affogata al primitivo e gelato alla vaniglia (3,13,14) | | € 6,00 |
| • **Mousse** soffice al gianduia con cuore di nocciola tostata, sale delle saline di Margherita di Savoia e crema al latte (2,3,9,14) | | € 6,00 |
| • **Tortino al cioccolato** con confettura di arancia piccante | | € 6,00 |
| • **Sorbetto** | | € 4,00 |

## Vini

| | | |
|---|---|---|
| • **Chardonnay** locale alla spina | 0.25 l | € 3,50 |
| | 0.50 l | € 6,00 |
| | 1 l | € 9,00 |
| • **Rosato** alla spina | 0,25 l | € 4,50 |
| | 0,50 l | € 7,00 |
| | 1 l | € 10,00 |
| • **Prosecco** alla spina | 0.25 l | € 5,50 |
| | 0.50 l | € 8,00 |
| | 1 l | € 12,00 |

## Birre

| | | |
|---|---|---|
| • **Benediktiner Hell** alla spina | 0.20 l | € 3,00 |
| | 0.40 l | € 5,00 |
| • **Charles Quint** alla spina | 0.33 l | € 5,50 |
| • **Forst** da 0,33 | | € 4,00 |
| • **Franziskaner Weissbier** da 0,50 | | € 4,00 |
| • **Birra Menabrea** strong da 0,33 | | € 4,00 |

## Bibite e Amari

| | |
|---|---|
| • **Acqua naturale o frizzante** | € 2,00 |
| • **Coca cola** | € 2,50 |
| • **Coca cola 0** | € 2,50 |
| • **Aranciata** | € 2,50 |
| • **Caffè** | € 2,00 |