

MENU



namari

ALLA MIA MANIERA

Prodotti surgelati I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Allergeni Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 riportate in *italic*.

Frozen products The dishes marked with (*) are prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin.

Raw materials Some fresh products of animal origin, as well as fish products administered raw, are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04.

Allergens The customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering. During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be ruled out. Therefore our dishes may contain allergenic substances according to EU Reg. 1169/11 reported in *italics*.

La nostra colazione

/our breakfast

Caffè espresso

Short coffee

€ 1,10

Espressino

Coffee with milk

€ 1,30

Decaffeinato o senza lattosio

Lactose-free decaffeinated coffee

€ 1,50

Latte macchiato

Milk with coffee

€ 1,80

Latte macchiato senza lattosio

Lactose-free milk with coffee

€ 2,00

Cappuccino

White coffee cappuccino

€1,50

Cappuccino senza lattosio

Lactose-free white coffee cappuccino

€ 1,70

Caffè speciale

Special local coffee

€2,00

Espressino freddo

Cold espressino

€ 2,50

Ginseng

€ 1,50

Spremuta di arancia

Orange juice

€ 3,00

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

€ 2,50

Frollini e trecce

Cookies

€ 0,80/ 1,00/ 1,20

Dessert

€ 5,00 – 6,00

Uova strapazzate

Scrambled egg

€4,00

Omelette

€5,00

Coperto

/ service € 1,00

Stuzzicherie / starters

Tris di patatine, olive e tarallini **3€**
Trio of chips, olives and tarallini

-

Panzerottini (4 pezzi) **4€**
Local small panzerotti (4 pieces)

-

Bruschette al pomodoro e rucola (4 pezzi) **4€**
Bruschette with tomatoes and rocket (4 pieces)

-

Toast con prosciutto cotto e formaggio **4€**
Toast with cooked ham and cheese

-

Patata al forno **5€**
Baked potato

-

Mozzarella e bacon o prosciutto, rosmarino e pepe **6€**
Mozzarella and bacon, rosemary and pepper

-

Aperitivo mini **5€**
Small aperitif

-

Aperitivo medio **8€**
Medium aperitif

-

Aperitivo extra **13€**
Extra aperitif



Coperto **1€**
Covered

Portate al piatto / plate dishes

10€

Insalata mista, fesa di tacchino arrosto,
grana, rucola e limoncella
Mixed salad, roasted turkey breast,
grana parmesan, rocket and limoncella

-

12€

Carpaccio di carne salada del Trentino
Alto Adige, grana, rucola e limoncella
Carpaccio of salted meat from Trentino
Alto Adige, grana parmesan, rocket and limoncella

-

Prosciutto crudo di Parma e bufaline,
pomodorini e funghetti
Parma ham and buffalo mozzarella,
tomatoes and mushrooms

-

13€

Insalata mista, tartare di tonno rosso o
pesce spada o salmone o ricciola*, pepe,
limoncella e tocchetti di formaggio
Mixed salad, red tuna or swordfish or
salmon or amberjack tartare, pepper
limoncella and pieces of cheese

*CHIEDERE DISPONIBILITÀ / IF AVAILABLE

I nostri taglieri

/ cold cut platters

piccolo (small) **8€** / grande (big) **14€**

Misto /mixed

2 salumi – 1 formaggio
2 cold cuts – 1 cheese

Misto / mixed

3 salumi – 3 formaggio
3 cold cuts – 3 cheese

Salumi / cold cuts

3 salumi / 3 cold cuts

Salumi / cold cuts

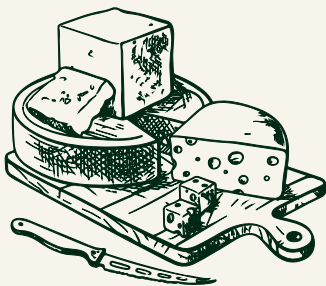
5 salumi / 5 cold cuts

Formaggi

3 formaggi / 3 cheeses

Formaggi

5 formaggi / 5 cheeses



Insalate classiche

/ classic salads

Tutte le insalate hanno come base misticanza

All salads are based on mixed salad

I.1

Carote, gamberetti, salsa allo yogurt **10€**
Carrots, shrimps, yogurt sauce

I.2

Bresaola, grana padano, limoncella **12€**
Bresaola ham, grana parmesan, limoncella

I.3

Fesa di tacchino arrosto, grana padano, limoncella **10€**
Roasted turkey breast, grana parmesan, limoncella

I.4

Pomodori secchi, capocollo di Martina Franca,
mix di semi, burratina e olio evo **12€**
Dried tomatoes, capocollo from Martina Franca,
mix of seeds, burratina and extra virgin olive oil

I.5

Pomodorini, tonno, capperi, mozzarella **10€**
Tomatoes, tuna, capers, mozzarella

I.6

Salmone, carote, senape e mayo al lime **12€**
Salmon, carrots, mustard and lime mayo

I.7

Melanzane e zucchine arrosto, carote, pomodorini,
mozzarella di Bufala **10€**
Roasted eggplant and zucchini, carrots,
tomatoes and buffalo mozzarella



Insalate integrali / light salads

13€

R.1

Riso integrale, *tartare di tonno rosso o ricciola o salmone, rucola, avocado, pomodorini, granella di pistacchio, pepe e limoncella

Brown rice, red tuna or amberjack or salmon tartare, rocket, avocado, tomatoes, chopped pistachios, pepper and limoncella

R.2

Riso integrale, radicchio, avocado, salmone, noci, pepe e limoncella
Brown rice, radicchio, avocado, salmon, walnuts, pepper and limoncella

R.3

Riso integrale, gamberetti, avocado, pomodorini,
mix di semi e salsa allo yogurt

Brown rice, shrimps, avocado, pomodorini,
mix of seeds and yogurt sauce

*CHIEDERE DISPONIBILITÀ / IF AVAILABLE

Bruschettoni

9€

B.1

Mozzarella, funghi porcini, grana e rucola
Mozzarella, porcini mushrooms, parmesan and rocket

B.2

Mozzarella, prosciutto cotto, funghetti
e melanzane arrosto, insalata mista
Mozzarella, cooked ham, mushrooms
and roasted eggplant, mixed salad

B.3

Mozzarella, friarielli, mix di semi e stracciatella
Mozzarella, local friarielli, mix of seeds and stracciatella

B.4

Crema di formaggi, ventricina piccante e rucola
Cream of cheeses, spicy ventricina and rocket

B.5

Bruschettone misto Mixed bruschettone





Pinse mini

10€

P.1

Mozzarella, mortadella, mix di semi
Mozzarella, mortadella ham, mix of seeds

P.2

Mozzarella, prosciutto crudo di Parma, bufalina
Mozzarella, raw Parma ham, buffalo mozzarella

P.3

Mozzarella, verdure grigliate, pomodorini,
insalata mista, olio e sale
Mozzarella, grilled vegetables, tomatoes,
mixed salad, oil and salt

P.4

Mozzarella, fesa di tacchino, grana,
insalata mista e limoncella
Mozzarella, turkey breast, parmesan,
mixed salad and limoncella

P.5

Pinsa mista dello chef Mixed Pinsa from the Chef

Le nostre terrine **/ ceramic plates**

Vegetariana / Vegetarian

Melanzane, radicchio, pomodorini, capperi,
grana e scamorza affumicata
Aubergines, radicchio, tomatoes, capers, grana
parmesan and smoked scamorza

7€

-

Mortadella calda / Hot mortadella

Tocchetti di mortadella,
granella e stracciatella
Pieces of mortadella,
grain and stracciatella

7€

-

Caciocavallo

Radicchio e caciocavallo fuso
Radicchio and melted caciocavallo

8€

Carne in terrina **/ meat in ceramic plates**

(SU DISPONIBILITÀ / IF AVAILABLE)

10€ / 12€



Panini

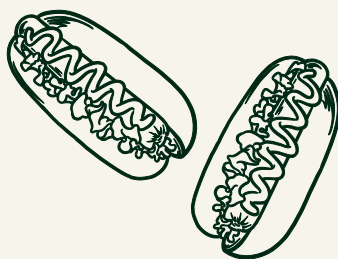
/ buns

Scegli tu il salume tra: Prosciutto crudo di Parma, Prosciutto cotto, Fesa di tacchino, Bresaola, Mortadella, Salame dolce, Venticina piccante

Choose the cold cut: raw Parma ham, cooked ham, turkey breast, bresaola, mortadella, sweet salami, spicy ventricina

8€

- 1.** Formaggio cremoso, pomodorini e insalata mix
Creamy cheese, tomatoes and mixed salad
-
- 2.** Mozzarella di bufala, pomodorini e olio al tartufo
Buffalo mozzarella, tomatoes and truffle oil
-
- 3.** Mozzarella e melanzane arrosto
Mozzarella and roasted eggplant
-
- 4.** Mozzarella, funghetti e pomodorini
Mozzarella, mushrooms and tomatoes
-
- 5.** Stracciatella, funghetti, pomodorini e rucola
Stracciatella, mushrooms, tomatoes and rocket
-
- 6.** Formaggio pecorino e miele d'acacia
Pecorino cheese and acacia honey
-
- 7.** Pomodori secchi, grana e insalata
Dry tomatoes, grana parmesan and salad
-
- 8.** Grana, rucola e limoncella
Grana parmesan, rocket and limoncella
-
- 9.** Cocktail di gamberi e insalata mix
Shrimps cocktail and mixed salad



Panini in crosta croccante / crispy buns

Brasciola al sugo, grana, pepe, rucola
Brasciola with tomato sauce, grana parmesan,
pepper, rocket

10€

-

Pancetta a cubetti, pecorino dolce fuso,
polvere di paprica e pepe
Diced bacon, melted sweet pecorino cheese,
paprika powder and pepper

8€

-

Mortadella a cubetti, mix di semi, stracciatella
Diced mortadella, mixed seeds, stracciatella

8€

-

Prosciutto crudo di Parma alla barese,
olio, pepe e burratina
Diced raw Parma ham, oil, pepper and burratina

10€

Bevande / beverages



Acqua Water

Naturale o frizzante
Still or sparkle

0,5 lt **1€** 1 lt **2€**

Bibite Beverages

2,50€

Coca cola
Coca cola Zero
Fanta
Chinò
Cedrata
Citron juice
Campari Soda
San bitter rosso
Sprite
Cocktail Sanpellegrino
Crodino

3,00€

The Organics by Red bull tonic
The Organics by Red bull lemon
The Limone o Pesca bio
Bio Lemon or Peach Ice Tea
Ginger Beer



Birre artigianali

/craft beer



FLORA

Dorata intensa, aromi di frutta esotica. Schiuma bianca e persistente. Gradevole e fragrante, con un finale luppolato. Si accompagna a carne di tutti i tipi o piatti grassi e piccanti, ma anche semplici insalate di pollo.

Dorata intensa, aromi di frutta esotica. Schiuma bianca e persistente. Gradevole e fragrante, con un finale luppolato.

Si accompagna a carne di tutti i tipi o piatti grassi e piccanti, ma anche semplici insalate di pollo.

44cl 6 euro | **vol.** 4,7% | Pale Ale



 Birrificio Vertiga



ALMA

Dorata intensa, aromi di frutta esotica. Schiuma avorio e cremosa. Aromi agrumati e fruttati a pasta gialla. Perfetta con hamburger, affettati e salumi dolci e piccanti, formaggi freschi o stagionati.

Dorata intensa, aromi di frutta esotica. Schiuma avorio e cremosa. Aromi agrumati e fruttati a pasta gialla.

Perfetta con hamburger, affettati e salumi dolci e piccanti, formaggi freschi o stagionati.

44cl 6 euro | **vol.** 6,3% | West Coast Ipa



 Birrificio Vertiga



BALI

Giallo Oro, con note di frutta matura, passion fruit, mango, mandarino e ananas. Schiuma bianca e persistente.

Il gusto amaro moderato e il sentore tropicale, la rendono perfetta per un aperitivo o in abbinamento a carne e pesce.

Giallo Oro, con note di frutta matura, passion fruit, mango, mandarino e ananas. Schiuma bianca e persistente.

Il gusto amaro moderato e il sentore tropicale, la rendono perfetta per un aperitivo o in abbinamento a carne e pesce.

44cl 6 euro | **vol.** 4,1% | West Coast Ipa



 Birrificio Vertiga



MOONELLA

Corpo leggero, con sentori di crosta di pane, cereali e miele. Perfetto con carni bianche, salumi e formaggi. Gluten free.

Light beer with hints of crusty bread, cereals and honey.

It's perfect with white meat, cold cuts and cheeses. Gluten free.

75cl 5 euro | **vol.** 4,8% | German Ale



 Birrificio Vertiga



LEONE - Blonde Ale - TONY

Blonde Ale, colore oro intenso, luppolo medio con aromi speziati in questo caso è stata utilizzata una sola varietà di luppolo.

Presenza in piccole percentuali di grano e un leggero fruttato dato dal lievito che si avverte nella parte iniziale complessivamente ben equilibrato e molto beverino. Servire ad una temperatura di 5/6 °C.

Blonde Ale, deep gold color, medium hops with spicy aromas in this case only one hop variety was used. Presence in small percentages of wheat and a light fruitiness given by yeast that is felt in the initial part overall well balanced and very drinkable. Serve at a temperature of 5/6 °C.

33cl 5 euro | vol. 5%

LEONE - Tripel - LUKE



La Tripel, di colore giallo intenso caratterizzata dall'utilizzo di mela cotogna, presenta un bouquet complesso. Si percepiscono esteri fruttati.

Si distingue subito il profumo tipico della mela cotogna.

Il sapore del malto Pils è moderato, la schiuma è di colore bianco mentre il luppolo ha un gusto morbido. La Tripel ha un contenuto di alcool ingannevole, infatti pur avendo una gradazione alcolica dell'8% non ha il classico sapore dell'alcool, dando vita ad una birra strutturata ma allo stesso tempo semplice da bere.

The tripel, of an intense yellow color characterized by the use of quince, presents a complex bouquet. Fruity esters are perceived.

The typical scent of the quince is immediately distinguishable.

The flavor of Pils malt is moderate, the head is white in color while the hops have a smooth taste.

Tripel has some alcohol content deceptive, despite having an alcohol content of 8% it does not have the classic alcohol flavor, giving life to a structured but also beer at the same time simple to drink.

33cl 6 euro | vol. 8%

LEONE - Amber Ale - ROSY



Amber ale è realizzata con luppolo americano, centennial e amarillo, con un intenso aroma di fiori e agrumi, che contrasta con la dolcezza del malto d'orzo caramellato. Si percepiscono note di liquirizia e caffè tostato.

Corpo medio, colore tra l'ambra e il rame intenso.

Servire ad una temperatura di 7/8 °C.

Amber ale is made with American, centennial and amarillo hops, with an intense aroma of flowers and citrus, which contrasts with the sweetness of the malt of caramelized barley.

Notes of licorice and roasted coffee are perceived.

Medium body, color between amber and intense copper.

Serve at a temperature of 7/8 °C.

33cl 6 euro | vol. 5,9%

Birre in bottiglia

/ bottle beer

Becks	33cl 2,5 euro vol. 5% Germania
Carlsberg	33cl 2,5 euro vol. 5% Danimarca
Corona extra	35,5cl 3,5 euro vol. 4,5% Messico
Ichnusa	33cl 2,5 euro vol. 4,7% Italia
Ichnusa non filtrata	33cl 3,5 euro vol. 4,7% Italia
Menabrea bionda	33cl 2,5 euro vol. 4,8% Italia
Peroni Gran Riserva rossa	50cl 5 euro vol. 5,2% Italia
Grimbergen rossa	33cl 4,5 euro vol. 6,5% Belgio
Tennent's Super	33cl 3,5 euro vol. 9% Regno Unito
Crest	50cl 5 euro vol. 10% Regno Unito



'NNAMARÌ - ALLA MIA MANIERA

Via Adua, 6 – Polignano a Mare (BA) 70044