

MENU



**'nnamari**

ALLA MIA MANIERA



**'NNAMARÌ - ALLA MIA MANIERA**

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



**FOOD & DRINK**

## Stuzzicherie / starters

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

**3**

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

**4**

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

**4**

Toast con prosciutto cotto e formaggio  
Toast with cooked ham and cheese

**4**

Patata al forno  
Baked potato

**5**



## Aperitivo / aperitif

**MEDIO**

medium

**6**

**EXTRA**

big

**12**

## Portate al piatto / plate dishes

Rucola e verdure pastellate  
rocket and battered vegetables

**10**

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

**12**

Insalata mista, alette di pollo marinate alla paprika, salsa bernese  
mixed salad, chicken wings marinated in paprika, bernese sauce

**12**

Hamburger di scottona 200gr, insalata mista, pomodorini e patate al forno  
200g heifer burger, mixed salad, tomatoes and baked potatoes

**12**

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

**15**

.....

*\*Chiedi al nostro personale per la disponibilità  
\*ask the staff for availability*

## I nostri taglieri / cold cut platters

**MEDIO** medium

**8**

**MISTO mixed**

2 salumi – 1 formaggio

2 cold cuts – 1 cheese

**SALUMI cold cuts**

3 salumi

3 types of cold cuts

**FORMAGGI cheese**

3 formaggi

3 types of cheese

**GRANDE** big

**15**

**MISTO mixed**

3 salumi – 3 formaggi

3 cold cuts – 3 types of cheese

**SALUMI cold cuts**

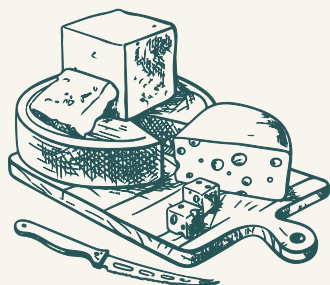
5 salumi

5 types of cold cuts

**FORMAGGI cheese**

5 formaggi

5 types of cheese



## Insalate / salads ( Base misticanza / based on mixed salad )

### CLASSICHE CLASSICS ..... 12

#### **C.1** Carote, gamberetti, salsa allo yogurt

Carrots, shrimps, yogurt sauce

#### **C.2** Bresaola, grana padano, limoncella

Bresaola ham, grana parmesan, limoncella

#### **C.3** Fesa di tacchino arrosto, grana padano, limoncella

Roasted turkey breast, grana parmesan, limoncella

#### **C.4** Pomodori secchi, capocollo di Martina Franca, mix di semi, burratina e olio evo

Dried tomatoes, capocollo from Martina Franca, mix of seeds, burratina and extra virgin olive oil

#### **C.5** Pomodorini, tonno, capperi, mozzarella

Tomatoes, tuna, capers, mozzarella

#### **C.6** Salmone, carote, senape e mayo al lime

Salmon, carrots, mustard and lime mayo

#### **C.7** Melanzane e zucchine arrosto, carote, pomodorini, mozzarella di Bufala

Roasted eggplant and zucchini, carrots, tomatoes and buffalo mozzarella



### INTEGRALI LIGHT ..... 14

#### **I.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 fish or salmon (if available), rocket, avocado, tomatoes, chopped pistachios, pepper and limoncella

#### **I.2** Riso integrale, radicchio, avocado, salmone, noci, pepe e limoncella

Brown rice, radish, avocado, salmon, walnuts, pepper and limoncella

#### **I.3** Riso integrale, gamberetti, pomodorini, avocado, semi, salsa allo yogurt

Brown rice, shrimps, tomatoes, avocado, mix of seeds, yogurt sauce

## Bruschettoni / local bruschette



**B.1** Mozzarella, funghi porcini, grana e rucola  
Mozzarella, porcini mushrooms, parmesan and rocket

**B.2** Mozzarella, prosciutto crudo, pomodorini, insalata mista  
Mozzarella, raw ham, tomatoes, mixed salad

**10**



## Pinse

**MINI**

4 PZ

**MAXI**

8 PZ

**P.1** Mozzarella, mortadella, mix di semi

Mozzarella, mortadella ham, mix of seeds .....

**10**

**18**

**P.2** Mozzarella, prosciutto crudo di Parma, bufalina

Mozzarella, raw Parma ham, buffalo mozzarella .....

**10**

**18**

**P.3** Mozzarella, verdure grigliate, pomodorini,  
insalata mista, olio e sale

Mozzarella, grilled vegetables, tomatoes,  
mixed salad, oil and salt .....

**10**

**18**

**P.4** Mozzarella, fesa di tacchino, grana,  
insalata mista e limoncella

Mozzarella, turkey breast, parmesan,  
mixed salad and limoncella .....

**10**

**18**

Pinsa mista dello chef Mixed Pinsa from the Chef .....

**10**

**18**

## Le nostre terrine / dishes on ceramic plates

### Vegetariana Vegetarian

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

8

### 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

### Mozzarella e bacon Mozzarella cheese and bacon

Mozzarella e bacon o prosciutto, rosmarino, pepe  
Mozzarella and bacon or ham, rosemary and pepper

6

Bombette, cipolla e vino bianco

Local "bombette" (fresh pork meat rolls stuffed with  
cheese, salt and pepper), onions and white wine ..... 10

Brasciole al sugo

Local "brasciole" (rolled slices of meat) cooked in sauce ..... 12

Polpettine al sugo Meatballs in sauce ..... 10

Salsiccia e funghi porcini

Sausage and porcini mushrooms ..... 12

CHIEDERE DISPONIBILITÀ – IF AVAILABLE



# PANINI

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

**Choose the cold cut: Raw Parma Ham, Cooked Ham, Turkey Breast, Bresaola, Mortadella, Sweet or Spicy Salami**

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

## PANINI

### Fidati di noi / “Trust us”

**N.9** Mortadella a cubetti, granella di pistacchio, stracciatella

Diced mortadella, chopped pistachio, stracciatella ..... **8**

**N.10** Pancetta a cubetti, pecorino dolce, paprika e pepe

Diced bacon, sweet pecorino cheese, paprika and pepper ..... **8**

**N.11** Prosciutto crudo alla barese, olio, pepe e burratina

Diced raw Parma ham, oil, pepper and burratina ..... **10**

**N.12** Brasciola al sugo, grana, rucola

Brasciola with tomato sauce, grana parmesan, rocket ..... **10**



# PASTA

## PRIMI PIATTI *First Course*

### Le tipologie: .....

**CHOICES:**      **ORECCHIETTE AL SUGO** \_\_\_\_\_ **8€**  
orecchiette with sauce

**ORECCHIETTE AL RAGÙ  
DI BRACIOLA** \_\_\_\_\_ **13€**  
orecchiette with braciola ragù

**STROZZAPRETI  
CON SALSICCIA E FUNGHI PORCINI** \_\_\_\_\_ **12€**  
strozzapreti with sausage  
and porcini mushrooms

**CALAMARATA CON TONNO ROSSO  
(O SALMONE), POMODORINI,  
CREMA DI DATTERINO GIALLO  
E PISTACCHIO** \_\_\_\_\_ **14€**  
calamarata with red tuna or salmon,  
tomatoes, yellow datterino cream  
and pistachio

.....

NEW

LE NOSTRE *our*

# PIADINE

## Le tipologie: .....

### CHOICES:

#### CRUDO O COTTO

**mozzarella, pomodoro e mix di insalata**

RAW PARMA OR COOKED HAM

mozzarella cheese, tomato and salad mix

#### BRESAOLA o FESA DI TACCHINO

**grana, rucola e limoncella**

BRESAOLA or TURKEY REST

parmesan, rocket and lemongrass

#### VENTRICINA PICCANTE

**philadelphia, funghetti e pomodorini**

SPICY VENTRICINA

philadelphia, mushrooms and tomatoes

#### VERDURE GRIGLIATE

**melanzane e zucchine grigliate, mozzarella di**

**bufala, pomodorini, rucola e mix di insalata**

GRILLED VEGETABLES

grilled aubergines and courgettes, buffalo

mozzarella cheese, tomatoes, rocket and salad mix

#### CAPOCOLLO

**pomodori secchi e stracciatella**

CAPOCOLLO

dried tomatoes and stracciatella



## Secondi piatti / second dishes

### **Pavè di tonno in crosta di pistacchio**

Tuna Pavè in pistachio crust

**15**

### **Filetto di orata in crosta di patate**

Sea bream fillet in potato crust

**15**

### **Salmone al forno con verdure**

Baked salmon with vegetables

**15**

### **Tagliata di manzo, rucola e grana**

Sliced beef, rocket and grana parmesan

**15**

### **Entrecôte di manzo al pepe verde**

Beef entrecote with green pepper

**15**

## Contorni / side dishes ..... 5

Insalata mista  
(mixed salad)

Patate al forno  
(baked potatoes)

Verdure grigliate  
(grilled vegetables)



**SCOPRI IL NOSTRO  
MENU FISSO**

**/ Discover our fixed menu combo**

Chiedi al personale / ask to the staff

## Bevande / beverages

### Acqua Water

Naturale o frizzante

Still or sparkle

0,5 lt      1 lt

**1**

**2**



### Bibite Beverages

Coca cola / Coca cola Zero

Fanta

Chinò

Lemonsoda

Tonic water

Sprite

Cocktail Sanpellegrino

Cedrata

Citron juice

Sanbitter rosso

Red bitter

Campari Soda

**2,5**

The Limone o Pesca  
Lemon or Peach Ice Tea

Ginger Beer

**3**



## Birre in bottiglia / bottle beer

<b>Peroni Nastro Azzurro</b>	<b>33cl</b> 2,5 eur.   <b>vol.</b> 5,1%   Italy
<b>Peroni Gran Riserva rossa red ale</b>	<b>50cl</b> 5 eur.   <b>vol.</b> 5,2%   Italy
<b>Peroni senza glutine gluten-free</b>	<b>33cl</b> 3,5 eur.   <b>vol.</b> 4,7%   Italy
<b>Peroni no-alcool</b>	<b>33cl</b> 2,5 eur.   <b>vol.</b> 0%   Italy
<b>Ichnusa non filtrata unfiltered</b>	<b>33cl</b> 3,5 eur.   <b>vol.</b> 4,7%   Italy
<b>Menabrea bionda blonde</b>	<b>33cl</b> 3 eur.   <b>vol.</b> 4,8%   Italy
<b>Grimbergen rossa red ale</b>	<b>33cl</b> 4,5 eur.   <b>vol.</b> 6,5%   Belgium
<b>Tennent's Super</b>	<b>33cl</b> 4,5 eur.   <b>vol.</b> 9%   UK
<b>Becks</b>	<b>33cl</b> 2,5 eur.   <b>vol.</b> 5%   Germany
<b>Corona extra</b>	<b>33cl</b> 4 eur.   <b>vol.</b> 4,5%   Mexico
<b>Castello</b>	<b>33cl</b> 2,5 eur.   <b>vol.</b> 5%   Italy
<b>Erdinger Weissbier</b>	<b>33cl</b> 4,5 eur.   <b>vol.</b> 5,3%   Germany

## Birre alla spina / draft beer

<b>Ichnusa</b>	<b>20cl</b> 2,5 eur. <b>40cl</b> 4,5 eur. <b>1L</b> 10 eur.   <b>vol.</b> 4,7%   Italy
<b>Messina Cristalli di Sale</b>	<b>20cl</b> 3 eur. <b>40cl</b> 5 eur.   <b>vol.</b> 5%   Italy

## Birre artigianali / crafted beer



### TONY - Blonde Ale LEONE

---

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.

Blonde Ale, deep gold color, medium hops with spicy aromas.

In this oncesase only one hop variety has been used. Presence in small percentages of wheat and a light fruitness flavour given by the yeast that is felt in the initial part. Overall, it's well balanced and very drinkable.

**33cl** 6 eur. | **vol.** 5%

 Leone Company



### LUKE - Tripel LEONE

---

La Tripel, di colore giallo intenso caratterizzata dall'utilizzo di mela cotogna, presenta un bouquet complesso. Si percepiscono esteri fruttati e si distingue subito il profumo tipico della mela cotogna.

Il sapore del malto Pils è moderato, la schiuma di colore bianco mentre il luppolo ha un gusto morbido. 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, intense yellow color characterized by the use of quince, has a complex bouquet. Fruity esters are perceived and the typical scent of the quince is immediately distinguished.

The Pils malt flavor is moderate, the head is white and the hops have a smooth taste. Despite having an alcohol content og 8%, it doesn't have the classic alcohol flavor, so the beer is structured but simple to drink at the same time.

**33cl** 6 eur. | **vol.** 8%

 Leone Company





## ROSY - Amber Ale LEONE

---

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.

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.

**33cl** 6 eur. | **vol.** 5,9%

 Leone Company



## NINA - Blanche LEONE

---

La Blanche ha un colore giallo paglierino e la buccia d'arancia viene percepita nella parte iniziale. Corpo medio ed un piacevole sentore di grano, con un finale leggermente secco.

Sul finale inoltre vengono percepite le note pepate del coriandolo. Il tasso alcolico contenuto e le spezie utilizzate danno vita ad una birra delicata e rinfrescante.

La Blanche has a straw yellow color and the orange peel is perceived in the initial part. Medium body and a pleasant hint of wheat, with a slightly dry finish. The peppery notes of coriander are also perceived on the finish. The alcohol content and the spices used give life to a delicate and refreshing beer.

**33cl** 6 eur. | **vol.** 4,5%

 Leone Company