

Menù



**Giardino
del Guercio**
APULIAN WINE & TASTE

PADELLINO

Pizza Padellino:

Maturazione di 12 ore con biga e 6 ore a temperatura costante. Farine utilizzate tipo "0" e tipo "2".

Pan-cooked pizza:

12-hour leavening with biga (special fermentation technique) and 6-hour leavening at a constant temperature. Flour varieties used: flour 0 and type 2 flour.



Padellino Capocollo



Capocollo di Martina Franca, petali di pecorino murgiano e pomodorino semidried

Martina Franca capocollo (local salami), flakes of local pecorino cheese and semi-dried tomatoes

€ 16

Padellino Tonno



Tartare di tonno, crema di zucchine e burrata affumicata

Tuna tartare, velvety courgette cream, smoked stracciatella cheese (creamy mozzarella strips)

€ 19

Padellino Vegetariano



Crema pomodoro secco, zucchine poverella e mandorle a scaglie

Dried tomato cream, sauted courgette, almond flakes

€ 13

Padellino Il Farcito



Mortadella, stracciatella e granella di pistacchi

Mortadella, stracciatella cheese (creamy mozzarella strips), pistachio crumble

€ 15



ASSAGGIO RUSTICO

**RUSTIC
TASTE**



€ 16

Capocollo di Martina Franca, salame murgiano di vacca al pepe verde, burrata, caciocavallo stagionato in grotta, pecorino canestrato murgiano, confettura e crostini.
Local Capocollo (typical cured meat sourced in Martina Franca), local green pepper salami, burrata, cave matured caciocavallo cheese, local pecorino cheese, chutneys and bread.

PANINO della Tradizione

**TRADITIONAL
SANDWICH**



€ 9,5

Panino con braciola e fonduta di caciocavallo
Fresh panini filled with braciola (typical local meat roll) and caciocavallo cheese fondue



FRISELLE

**TIPICAL local
BRUSCHETTAS**



Bis di friselle ai cereali e noci

€ 11

Friselle made with cereals e walnuts (2 pieces)

- Pomodorino, origano e olio EVO / *Tomatoes, origano, extra virgin olive oil*
- Tonno in olio, pomodorino secco, capperi e salame
Tuna in olive oil, dried tomatoes, capers, salami

la CIALLEDDA



Sbriciolata di frisella, pomodorini, cocomero, origano,
cipolla rossa e cubetti di caciocavallo

€ 11

*Frisella crumble, tomatoes, cucumber, red onion,
diced caciocavallo, extra virgin olive oil, origano*



STICK *di* VERDURE

VEGETABLE STICKS

Melanzane, peperoni, zucchine, cipolla rossa al nero di troia
*Aubergines, peppers, courgettes, red onion marinated
in local red wine (Nero di Troia)*

€ 8

STUZZICHINO *del Giardino*

SMALL PLATTER

Salamini, cubetti di caciocavallo e taralli
*Mini salamis, diced caciocavallo cheese,
taralli (typical crunchy bread rings)*



€ 7



VINI

WINES



Vini al calice - *Wines by the glass*

Albidus Verdeca / Bianco - <i>White</i>	€ 6
Feldeggi Susumaniello / Rosato - <i>Rosè</i>	€ 6
Gipeto Primitivo / Rosso - <i>Red</i>	€ 6
Tagarote Primitivo Dolce naturale / Rosso - <i>Sweet red</i>	€ 7
Vivace Verdeca Frizzante / Bianco - <i>Sparkling white</i>	€ 6
Sangria pugliese - <i>Apulian Sangria</i>	€ 8

Vini in bottiglia - *Bottled wines*

Federì Il Vivace - Verdeca Frizzante 2023 cl 750 - <i>Sparkling white</i>	€ 25
Albidus Verdeca Bianco 2022 cl 750 - <i>White</i>	€ 25
Sinjari Minutolo Bianco 2023 cl 750 - <i>White</i>	€ 25
Araeus Fiano Bianco 2023 cl 750 - <i>White</i>	€ 25
Feldeggi Susumaniello Rosato 2022 cl 750 - <i>Rosè</i>	€ 25
Tagarote Primitivo Rosato 2023 cl 500 - <i>Rosè</i>	€ 25
Ulula Susumaniello Rosso 2023 cl 750 - <i>Red</i>	€ 27
Gipeto Primitivo Rosso 2020 cl 750 - <i>Red</i>	€ 27
Tagarote Primitivo Dolce naturale 2022 cl 500 - <i>Sweet red</i>	€ 25



BIRRA alla SPINA

**BEER on
DRAUGHT**

Raffo Ricetta Originale (Puglia) alc. 4,7% vol.

Apulian lager beer

cl 0,20 € 2,5

cl 0,40 € 4,5

La Rossa GdG (Puglia) alc. 6,5% vol.

Apulian red beer

cl 0,30 € 5

La Bianca GdG (Puglia) alc. 5,0% vol.

Apulian weiss beer

cl 0,30 € 5

BIRRA in BOTTIGLIA

BOTTLED BEER

Raffo Lavorazione Grezza (Puglia) lager alc. 4,8% vol.

Lager rough workmanship

cl 0,33 € 4

Volver Gluten Free (Puglia) lager alc. 4,8% vol.

Lager rough workmanship



cl 0,33 € 5

Padavena No Alcool (Puglia) lager alc. 4,8% vol.

No alcoholic



cl 0,33 € 4

BIRRA in LATTINA

CANNED BEER

IPA del Guercio alc. 6,5% vol.

cl 0,33 € 6,5



MISCELATI

BLENDED COCKTAILS

Apulian Spritz con Federì Minutolo Spumante Brut <i>With Federì Minutolo Spumante Brut</i>	€ 9
Limoncello Spritz	€ 9
Gin Tonic <i>Gin pugliesi - Apulian Gin</i>	€ 12
Moscow Mule	€ 9
Gin Basil <i>Pestato di basilico, Gin e lime</i> <i>Mashed basil leaves, gin and lime</i>	€ 10
Vodka Passion <i>Passion fruit, Vodka Altamura (Puglia), succo di limone</i> <i>Passion fruit, Altamura Apulian Vodka, lemon juice</i>	€ 11
ANALCOLICI / Non-alcoholic	
Curioso <i>Cedrata, passion fruit, succo di limone</i> <i>Cedrata (citrus juice), passion fruit, lemon juice</i>	€ 7
Fashion <i>Limonata, succo di lime, zenzero e ribes</i> <i>Lemonade, lime juice, ginger, redcurrant</i>	€ 7
Rosmary <i>Rosmarino fresco, succo di lime, tonica, anice e cannella, zucchero</i> <i>Fresh rosemary, lime juice, tonic, anise and cinnamon, sugar</i>	€ 7

DIGESTIVI

SPIRITS and LIQUORS

Pharmacy Amaro (Puglia) - Amaro Pharmacy (Apulian bitter) € 6 <i>Carota di Polignano, ruta, dente di leone, carruba, coriandolo, portulaca, ulivo, menta, pepe bianco, limone con solo 6% di zuccheri, grad. 24% vol., non contiene coloranti o aromi artificiali</i> <i>Polignano carrots, rue, dandelions, carobs, coriander, purslane, olive tree leaves, mint, white pepper, lemon, 6% sugar, ABV 24%. No artificial colours or flavours added</i>	
Snake Oil (Puglia) - Amaro Snake oil (Apulian bitter) € 6 <i>Infusione e distillazione di erbe e spezie con all' interno 16 botaniche (dalla camomilla, liquirizia, genziana, cortece di canfora, zenzero, cumino e altre) non contiene coloranti o aromi artificiali. 37,3% vol.</i> <i>Infusion and distillation of 16 herbs and spices (such as chamomile, liquorice, gentian, camphor bark, ginger, cumin and more). No artificial colours or flavours added, ABV 37.3%</i>	
Amaro d'Itria (Puglia) - Amaro d'Itria (Apulian bitter) € 6 <i>Elisir naturale del territorio con infusione di carrube, scorza d'arancia e mandarino e spezie, grad. 35% vol.</i> <i>Natural elixir of the Itria Valley with carobs, citrus peels, spices and aromatic herbs, ABV 35%</i>	



BEVANDE Analcoliche

SOFT DRINKS

Acqua Sanpellegrino cl 50 - frizzante <i>Sanpellegrino sparkling water cl 50</i>	€ 2
Acqua Panna cl 50 <i>Panna still water cl 50</i>	€ 2
Sanpellegrino Cocktail Rosso <i>Red cocktail</i>	€ 3
Sanpellegrino Chinò	€ 3
Sanpellegrino Ginger Beer	€ 3
Sanpellegrino Tonica <i>Tonic water</i>	€ 3
Sanpellegrino Limonata <i>Sparkling lemon drink</i>	€ 3
Sanpellegrino Aranciata <i>Sparkling orange drink</i>	€ 3
Te al limone <i>Lemon tea</i>	€ 3
Coca Cola cl 33	€ 3
Coca Cola Zero cl 33	€ 3
Frullati Valfrutta - Smoothies	€ 3,5
● Mandorla, pesca, mango - <i>Almond, peach, mango</i>	
● Mela, frutti di bosco, avena - <i>Apple, berries, oat</i>	

ALLERGENI - Allergens



Pesce
Fish



Glutine
Gluten



Latte
Milk



Frutta a guscio
Nuts

ILGIARDINODELGUERCIO.IT

