



ZONA GIALLA

#SOLE PUGLIESE: passata di pomodriani gialli bio, fior di latte tagliato a mano, pesto di basilico, olio evo. € 6.50

#FUTURO DI MARINARA 2.0: passata di pomodorini gialli bio, pomodorini gialli bio cotti a legna a bassa temperatura, aglio, origano, basilico, olio evo. € 6.00

#VINCOTTO: passata di pomodorini gialli bio, fior di latte tagliato a mano, capocollo al Vincotto Giannelli, stracciatella pugliese, tarallo sbriciolato, basilico, olio evo. € 11.00

#RIBELLE: passata di pomodorini gialli bio, fior di latte tagliato a mano, guanciale Giannelli, cipolla caramellata, scaglie di pecorino stagionato del Gargano, basilico, olio evo. € 11.00

#CRUDO E PISTACCHIO: passata di pomodorini gialli bio, fior di latte tagliato a mano, prosciutto crudo stagionato 24 mesi Giannelli, stracciatella pugliese, pesto e granella di pistacchio, basilico, olio evo. € 12.00

#TONNO E CIPOLLA A MODO MIO: salsa di pomodorini gialli, fior di latte tagliato a mano, pomodriani rossi cotti a legna, terra di olive nere, trancetti di tonno superiore, cipolla rossa in agrodolce, olio evo, basilico. € 12.00

#SIRMIONE: salsa di pomodrino giallo, pomodorini rossi cotti a legna, fior di latte tagliato a mano, bacon croccante, stracciatella, cipolla fritta, olio evo, basilico. € 11.00

#GUSTOSA: salsa di pomodorino, giallo fior di latte tagliato a mano, prosciutto cudo dei monti dauni, melanzana fritta, burrata olio evo, basilico. € 13.50