



MENU

Full

Colazione • Pranzo • Aperitivi • Cena

Breakfast • Lunch • Apritif • Dinner



Colazione

it's Breakfast Time



Caffè espresso	1.20 €	Cappuccino senza lattosio	1.80 €
espresso		lactose-free cappuccino	
Caffè doppio espresso	2.40 €	Caffè Speciale	2 €
double espresso		(Caffè, zucchero, scorza di limone, panna e amaretto)	
Caffè americano	1.50 €	Special local coffee	
American coffee		(Coffee, sugar, lemon zest, cream and amaretto)	
Espressino	1.40 €	Espressino freddo	2.50 €
espresso and milk with cocoa		cold coffee	
Decaffeinato o senza lattosio	1.50 €	Ginseng	1.50 €
lactose-free or decaffeinated coffee		Spremuta d'arancia	3.50 €
Latte macchiato	1.80 €	freshly squeezed orange juice	
milk with coffee		Sorbetto al limone	2.50 €
Latte macchiato senza lattosio	2 €	lemon sorbet	
lactose-free milk with coffee		Frollini e trecce	> 0.80 €
Caffè d'orzo	1.50 €	local cookies	
barley coffee		Cornetti	1.50 €
Cappuccino	1.60 €	croissants	
espresso-based with milk foam			
served in a tea cup			

FRUTTA DI STAGIONE
FRESH SEASON FRUITS

SU DISPONIBILITÀ – IF AVAILABLE

TORTE E CROSTATE
CAKES & TART



* prova la nostra colazione salata • try our international breakfast



MENU

International

12€

Continental Breakfast

SU DISPONIBILITÀ – IF AVAILABLE



1 A SCELTA • CHOOSE ONE

Caffè espresso espresso

Espressino espresso and milk with cocoa powder

Cappuccino espresso-based with milk foam

Latte macchiato milk with coffee

Caffè americano American coffee

1 A SCELTA • CHOOSE ONE

Cornetto
croissant

Biscotti
cookies

Pane con burro e marmellata
bread with butter and jam

1 A SCELTA • CHOOSE ONE

Toast con prosciutto cotto e formaggio

toast with cooked ham and cheese

Uova strapazzate, bacon, pomodorini cotti e pane

scrambled eggs, bacon, cooked tomatoes and bread

Yogurt greco con cereali greek yogurt with cereals

Frutta fresca di stagione fresh seasonal fruit mix

DRINK INCLUSI • INCLUDED

Spremuta d'arancia fresh squeezed orange juice

Acqua (naturale o frizzante) water (still or sparkling)



LA CUCINA
our cuisine

Coperto / service +1,5 €

Stuzzicherie e sfiziosità / starters

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

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

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

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

Bruschette con prosciutto crudo e mozzarella (4 pezzi) **5 €**
 Bruschette with Parma ham and mozzarella cheese (4 pieces)

Patate al forno **5 €**
 Baked potatoes

Patate al forno con salse speciali della casa **7 €**
 Baked potatoes with homemade special sauces

Verdure pastellate **10 €**
 Batter fried vegetables

Aperitivo / aperitif

"alla mia maniera" the house appetizer

9 €



Le nostre terrine / dishes on ceramic plates

Mozzarella fumante Hot Mozzarella 7 €

Mozzarella calda con bacon o prosciutto, rosmarino, pepe
Hot mozzarella cheese with bacon or ham, rosemary, pepper

Mortadella calda Hot mortadella 8 €

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

Caciocavallo 8 €

Radicchio e caciocavallo fuso / Radicchio and melted caciocavallo

Vegetariana Vegetarian 8 €

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

Portate al piatto / plate dishes

Insalata mista, pomodorini, prosciutto crudo di Parma e latticini 10 €

mixed salad, tomatoes, Parma ham and local dairy products

Carpaccio di carne salada del Trentino Alto Adige, grana, rucola e limoncella 12 €

carpaccio of salted meat from Trentino Alto Adige,
grana parmesan, rocket and limoncella

Insalata mista, alette di pollo marinate alla paprika, pomodorini 12 €

mixed salad, chicken wings marinated in paprika, tomatoes

Involtni di pollo con pancetta e insalata mista 12 €

chicken rolls with bacon and mixed salad

Insalata mista, tartare di tonno rosso/pesce spada/salmone, pepe, limoncella e tocchetti di formaggio 16 €

mixed salad, red tuna/swordfish/salmon tartare, pepper,
limoncella and pieces of cheese



*in foto: bombette, pomodorini, cipolla e vino bianco

*ph: local bombette (pork meat wolls stuffed), tomatoes, onion and white wine

Secondi piatti / second dishes

Cotoletta di pollo con patate al forno 10 €
Chicken cutlet with baked potatoes

Hamburger di Scottona 200gr, insalata mix, pomodorini e patate al forno 12 €
200g Scottona hamburger, mixed salad, tomatoes and baked potatoes

Pavè di tonno in crosta di pistacchio* 16 €
Tuna Pavè in pistachio crust

Filetto di orata in crosta di patate* 16 €
Sea bream fillet in potato crust

Salmone al forno* | Baked salmon 16 €

Tagliata di manzo, rucola e grana* 16 €
Sliced beef, rocket and grana parmesan

* con contorno di insalata e pomodorini • *all with side salad and tomatoes*

Carne in terrina / meat in ceramic plates

Bombette, cipolla e vino bianco
Local “bombette” (fresh pork meat rolls stuffed with cheese, salt and pepper), onions and white wine 10 €

Polpettine al sugo Meatballs in sauce 10 €

Brasciole al sugo
Local “brasciole” (rolled slices of meat) cooked in sauce 12 €

Salsiccia e funghi porcini
Sausage and porcini mushrooms 12 €

CHIEDERE DISPONIBILITÀ if available

Contorni a scelta/ side dishes 5 €

Patate al forno
(baked potatoes)

Insalata mediterranea
(mixed salad with tomatoes)

Verdure grigliate
(grilled vegetables)

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

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 €

P.5 Mozzarella, capocollo, straciatella e pistacchio

Mozzarella, capocollo, local straciatella and pistachio

10 €

18 €

Pinse mista dello chef Mixed Pinse by the Chef

10 €

18 €

Insalate / salads (Base misticanza / mixed salad base)

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 di bufala

Tomatoes, tuna, capers, buffalo milk mozzarella

C.6 Salmone, carote e mix di semi

Salmon, carrots and mix of seeds

 **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 salmone, rucola, avocado, pomodorini, granella di pistacchio, pepe e limoncella

Brown rice, red tuna or salmon (if available), rocket, avocado, tomatoes, chopped pistachios, pepper and limoncella

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

Brown rice, radish, avocado, smoked 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

PRIMI
first course



PASTA

PRIMI PIATTI *First Course*

Le tipologie / OUR CHOICES

-  Orecchiette al sugo **8 €**
Orecchiette with sauce
-  Orecchiette con cime di rapa, acciuga e pangrattato **12 €**
Orecchiette with turnip tops, anchovy and breadcrumbs
-  Orecchiette al ragù di braciola **14 €**
Orecchiette with pork chop ragù
-  Calamarata, crema di datterino giallo, pomodoro, granella di pistacchio e stracciatella **10 €**
Calamarata, yellow datterino cream, cherry tomatoes, pistachio grains and stracciatella
-  Calamarata con tonno rosso o salmone, crema di datterino giallo, pomodorini e pistacchio..... **14 €**
Calamarata with red tuna or salmon, yellow datterino cream, cherry tomatoes and pistachio

In terrina / served in LOCAL CERAMIC PLATES

-  Orecchiette con sugo e mozzarella **13 €**
Orecchiette with sauce and mozzarella
-  Parmigiana con pasta fresca (calamarata) **10 €**
Parmigiana with fresh pasta (calamarata)
-  Strozzapreti salsiccia e funghi porcini **13 €**
Strozzapreti with sausage and mushrooms

CHIEDERE DISPONIBILITÀ – CHECK AVAILABILITY

PANINI

7 €

N.1 Prosciutto crudo o cotto, mozzarella, pomodoro, insalata mista
Parma or baked ham, mozzarella cheese, tomatoes, mixed salad

N.2 Prosciutto crudo o cotto, mozzarella e melanzana arrosto
Parma or baked ham, mozzarella cheese and roasted eggplant

N.3 Prosciutto crudo, stracciatella, funghetti, pomodorini e rucola
Parma ham, stracciatella, mushrooms, tomatoes and rocket

N.4 Prosciutto crudo, formaggio pecorino e miele d'acacia
Parma ham, pecorino cheese and acacia honey

N.5 Capocollo, pomodorini secchi, stracciatella e pistacchio
Capocollo, dried tomatoes, stracciatella and pistachio

N.6 Prosciutto crudo/cotto, mozzarella di bufala, pomodorini, olio al tartufo
Parma or baked ham, buffalo milk mozzarella, tomatoes and truffle oil

N.7 Fesa di tacchino o bresaola, grana, rucola e limoncella
Turkey breast or bresaola, grana parmesan, rocket and limoncella

 **N.8** Verdure arrosto, pomodorini, insalata e rucola
Roasted vegetables, cherry tomatoes, lettuce and rocket



PANINI Special

10 €

N.9 Mortadella a cubetti, granella di pistacchio, stracciatella
Diced mortadella, chopped pistachio, stracciatella

N.10 Prosciutto crudo, olio, pepe e burratina
Parma ham, oil, pepper and burratina

N.11 Brasciola al sugo, grana, rucola
Apulian brasciola with tomato sauce, grana parmesan, rocket





*in foto: panino con hamburger di Scottona, cheddar, pomodorini, funghetti, insalata e salse

*ph: bread with Scottona burger, cheddar, tomatoes, mushrooms, salad, house sauces

'NNAMARÌ - ALLA MIA MANIERA

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



ALLA MIA MANIERA