

FORMAGGI E SALUMI

Il tagliere di formaggi freschi e stagionati <i>Choice of fresh and aged cheeses</i>	10,00 €
Il tagliere di salumi tipici della valle dei trulli <i>Choice of typical cold cuts from Itria Valley</i>	10,00 €
Il gran tagliere: varietà di salumi e formaggi pugliesi <i>Best choice of typical cold cuts and cheeses from Apulia</i>	15,00 €

FRISELLE

Classica: pomodorini, olio e origano <i>Classic: cherry tomatoes, olive oil and oregano</i>	4,00 €
San Vito: pomodoro, tonno e cipolla di Acquaviva <i>San Vito: tomatoes, tuna and fresh Acquaviva onions</i>	6,00 €
Allegroitalia: burrata, pomodorini e basilico <i>Allegroitalia: burrata, cherry tomatoes and basilic</i>	6,00 €
Martina: melanzane, capocollo martinese e caciocavallo DOP <i>Martina: aubergines, capocollo from Martina Franca and caciocavallo DOP</i>	7,00 €

PANZEROTTI

Allegroitalia: burrata, pomodoro e basilico <i>Allegroitalia: burrata, tomatoes and basilic</i>	5,00 €
Valle d'Itria: mortadella, provolone DOP, insalata, pomodori secchi <i>Valle d'Itria: mortadella, provolone DOP cheese, salad and sun dried tomatoes</i>	6,00 €
Martina: capocollo martinese, rucola e mozzarella <i>Martina: capocollo from Martina Franca, arugula and mozzarella</i>	6,00 €
Del Golfo: alici, capperi, insalata, burrata, olio <i>Del Golfo: anchovies, cappers, salad, burrata, olive oil</i>	7,00 €
Prova la "ricotta forte" spalmata sul panzerotto.. <i>Try your panzerotto with our very special "aged ricotta" cheese...</i>	2,00 €

INSALATE

Vegana: misticanza, carote grattugiate, pomodorini, olive, carciofini <i>Vegana: mix of salads, carrots, cherry tomatoes, olives, small artichokes</i>	7,00 €
Caprese: pomodori, mozzarella a fette, basilico <i>Caprese: tomatoes, sliced mozzarella, basilic</i>	8,00 €
"Checco Zalone": rucola, burrata, pomodori secchi <i>"Checco Zalone": rocket, burrata, sun dried tomatoes</i>	9,00 €

PRIMI

Selezione di taralli da tutta la Puglia e verdure sottolio <i>Choice of different "taralli" and vegetables in olive oil</i>	8,00 €
Orecchiette "piccole piccole": pomodorini, basilico e cacioricotta <i>Orecchiette (fresh pasta) with cacioricotta cheese, cherry tomatoes and basilic</i>	9,00 €
Puré di fave con cicorie e pomodorini (100% fave!) <i>Broad bean puree, chicory and cherry tomatoes (no potatoes!)</i>	10,00 €
Ravioloni di ricotta e spinaci con stracotto di manzo al Primitivo di Manduria <i>Ricotta cheese and spinach stuffed ravioloni with Primitivo Manduria red wine beef sauce</i>	13,00 €

SECONDI

Parmigiana di melanzane e zucchine cotte solo al forno <i>Light parmigiana with aubergines and courgettes</i>	9,00 €
Terrina di caciocavallo podolico DOP alla piastra con verdure grigliate e pomodorini <i>Caciocavallo DOP terrine with grilled vegetables and cherry tomatoes</i>	10,00 €
Salsiccia e bombette ricetta speciale <i>Typical sausage and meat rolls signature</i>	12,00 €
Tonno alla piastra con burrata e verdure cotte al forno <i>Grilled tuna with burrata and grilled vegetables</i>	13,00 €

PIATTO DEL MERCATO DEL GIORNO

Primo o secondo a mano libera dello chef... ...a scelta con condimenti tipici quali mosto cotto, cacioricotta, ricotta forte, rucola piccante <i>Dish of the day, our chef's choice...</i> ...on request with typical seasonings such as mosto cotto, cacioricotta cheese, "aged ricotta" cheese, spicy arugula	16,00 €
---	---------

DOLCI

Panzerotto alla nutella <i>Nutella stuffed Panzerotto</i>	4,00 €
Frutta in vino rosso Primitivo amabile <i>Fruit in Primitivo red wine</i>	5,00 €
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	6,00 €
Crostata di ricotta <i>Ricotta Pie</i>	6,00 €

Coperto: 3,00 €

VIA IGNAZIO CIAIA 8 - di fronte alla Chiesa di San Vito
 TEL. 080.4834754 | infomartina@allegroitalia.it

ALLEGROITALIA MARTINA FRANCA CENTRO... Il più gioioso Albergo Diffuso del Sud Italia!

Tanti appartamenti nel centro storico di Martina Franca e un grande palazzo misterioso che custodisce la Madonna delle sette spade... con ampi spazi per eventi. Visita la terrazza panoramica!

ALLEGROITALIA
 MARTINA FRANCA CENTRO

ALLEGROITALIA è anche trulli con piscina con vista sulla Valle d'Itria. A 6 chilometri da Martina Franca.