



ESTB

MINT CUCINA FRESCA

2013

APERITIFS

SPRITZ MINT_9€
Sciroppo di fior di sambuco,
prosecco Adami & menta fresca

SPRITZ ORIGINAL_9€
Select, prosecco Adami
& oliva verde

LAMBRUSCO ICE_8€
Otello Nero di Lambrusco di Ceci è un vino
frizzante di rosso intenso servito con ghiaccio

VERMOUTH_8€
Vermouth naturale rosso o bianco
Controcorrente, arancia & oliva verde

SPRITZ PUGLIESE_9€
Aperol, spumante D'Araprì
& arancia pugliese

CHARTREUSE TONIC_9€
Chartreuse vert, acqua
tonica mediterranea & lime

GREENS & GRAINS

QUICHE DI CIPOLLE
Quiche con impasto di ceci bianchi, farcita con cipolle rosse, olive nere,
sesamo bianco & crema di anacardi servita con insalatina fresca.
Contiene: frutta a guscio
20€

PIATTO ARCOBALENO
Hummus di carote, zucchine crude con cremosa salsa di avocado,
lenticchie alla menta, cavolo cappuccio, carote & cracker ai semi.
Contiene: frutta a guscio
20€

TAGLIATELLE DI ZUCCHINE
Tagliatelle di zucchine crude condite con pesto di avocado e menta,
arricchite da pomodorini freschi, pistacchi tostati & chips di verdura.
Contiene: frutta a guscio
19€

TOFU STRAPAZZATO
Tofu strapazzato con curcuma, lievito nutrizionale e funghi, servito
con un'insalata fresca, salsa di anacardi & cracker ai semi.
Contiene: frutta a guscio & soia
20€

INSALATA DI LENTICCHIE
Insalata verde con lenticchie, noci pecan croccanti,
uva confit & formaggio di capra.
Contiene: frutta a guscio & latticini
19€

TORTEL DI PATATE
Rosti di patate di Polignano grattugiate con farina di riso grigliate in
olio extravergine di oliva, servite con burrata & insalata di cavolo
cappuccio con sesamo nero.
Contiene: latticini
19€

PATATA DOLCE
Spaghetti di patate dolci con cremosa salsa di anacardi,
spinaci freschi e formaggio erborinato.
Contiene: frutta a guscio & latticini
19€

SEA & RIVER

GAZPACHO PUGLIESE
Zuppa fredda di pomodori pugliese con morbida burrata, acciughe e
crostini di pane di Altamura aromatizzati con aglio & erbe mediterranee.
Contiene: cereali con glutine, pesce & latticini
18€

TROTA MARINATA
Insalata verde mista in cialda croccante di pasta filo, arricchita con trota
salmonata marinata, carote, patate, frutta essiccata & anacardi tostati.
Contiene: cereali con glutine, pesce & frutta a guscio
24€

SALMERINO AFFUMICATO
Insalata verde stratificata con delicata pasta filo, carpaccio di salmerino
affumicato, frutta fresca, mandorle tostate e bacche di pepe rosa.
Contiene: cereali con glutine, pesce & frutta a guscio
24€

POLPO AL FÉN
Polpo al "fén" (erbe di montagna), con pomodorini confit, cipolle
caramellate & olive nere, su letto di purè di fave & curcuma.
Contiene: mollusco
28€

TONNO SCOTTATO
Tonno scottato con salsa di soia agli agrumi e sesamo nero su
crostone di pane di Altamura, accompagnato da cipolle brasate,
verdure di stagione & patate insabbiate al forno.
Contiene: cereali con glutine, frutta a guscio, soia & pesce.
29€

NON FARTI SFUGGIRE I DELIZIOSI DOLCI, CHE
CONCLUDONO IN DOLCEZZA L'ESPERIENZA MINT!



DOLCI DI FABRIZIO_10€
Secondo la disponibilità del giorno
in abbinamento
VINI DA DESSERT_6€

VINI AL CALICE 150ML

VINO FERMO BIOLOGICO AL CALICE	5€
<i>Cantina Tre Pini - Puglia</i>	
Bianco <i>Malvasia Bianca</i>	11,5%
Rosato <i>Bombino Nero</i>	12,0%
Rosso <i>Primitivo</i>	14,0%
PROSECCO AL CALICE	6€
<i>Cantina Adami - Treviso Doc</i>	
Brut <i>Glera</i>	11,0%
METODO CLASSICO AL CALICE	7€
<i>Cantine D'araprì - Puglia</i>	
Brut <i>Bombino Nero & Pinot nero</i>	13,0%

*Richiedi la nostra selezione di vini in bottiglia per arricchire la tua esperienza

BIRRA ARTIGIANALE PUGLIESE 330ML

BIRRA DEL GARGANO 6€

DRINKS

ACQUA MICROFILTRATA (75 CL)	2€
COCKTAIL ANALCOLICO	6€
<i>Sciroppo di zenzero fresco, acqua tonica mediterranea & menta fresca</i>	
SUCCO DI FRUTTA	6€
THE FREDDO ARTIGIANALE	5€
INFUSO CALDO ALLA MENTA	4€
CAFFÈ	A PARTIRE DA 2€
AMARI, GRAPPE, DISTILLATI	A PARTIRE DA 4€

COPERTO & TARALLI _3€ A PERSONA

*Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie alimentari; dato le dimensioni limitate della nostra cucina, non possiamo garantire l'assenza di contaminazione incrociata.

**Per garantire un alto standard igienico, una migliore freschezza e una conservazione ottimale, abbiamo scelto di surgelare velocemente alcuni ingredienti.