



ESTB

MINT CUCINA FRESCA

2013

APERITIFS

SPRITZ MINT_10€

Sciroppo di fior di sambuco,
prosecco Adami & menta fresca

LAMBRUSCO ICE_8€

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

CHARTREUSE TONIC_10€

Chartreuse vert, acqua
tonica mediterranea & lime

SPRITZ PUGLIESE_10€

Aperol/Select, spumante D'Arapi
& arancia pugliese

VERMOUTH_8€

Vermouth naturale rosso o bianco,
arancia & oliva verde

PINK GIN FIZZ_12€

Gin al pompelmo, sciroppo
di rosmarino & soda

GIN DAL MONDO_15€

Gin selezionati da diverse parti del mondo,
ghiaccio, tonica premium & limone

COCKTAIL ANALCOLICI

SPRITZ MINT ZERO_10€

Prosecco analcolico, sciroppo di fior
di sambuco, menta fresca & soda

GINGER FRIZZ_7€

Sciroppo di zenzero fresco, acqua tonica
mediterranea & menta fresca

PINK HERBAL_7€

Sciroppo di rosmarino, soda
al pompelmo & limone

GIN ZERO_10€

Gin analcolico, tonica light,
ghiaccio & limone

EASY TO SHARE

(ma anche perfetti da gustare da soli)

TAGLIATELLE DI ZUCCHINE_19€

Un piatto freddo, fresco e leggero con zucchine crude tagliate
a forma di tagliatelle, condite con pesto cremoso di avocado e menta,
pomodorini freschi, pistacchi tostati e chips di verdura croccanti.

Contiene: frutta a guscio

TORTEL DI PATATE_19€

Un piatto semplice e rassicurante composto da rosti croccanti di patate di Polignano
grattugiate e impastate con farina di riso, grigliati in olio extravergine di oliva, serviti con
burrata e insalata di cavolo cappuccio finemente affettato con sesamo nero tostato.

Contiene: latticini & sesamo

CHEESECAKE DI CACIO & PEPE_22€

Un incontro inatteso tra tradizione e sorpresa: una cheesecake al cacio e pepe,
intensa e avvolgente, con base di taralli ai cereali.

Accompagnata da insalata fresca e da una salsa agrodolce del giorno.

Contiene: cereali con glutine, latticini & senape

COUSCOUS DI LEGUMI ANTICHI_20€

Un'insalata ricca, vivace e armoniosa a base di couscous di lenticchie e ceci, con
cavolo nero, menta fresca, frutta di stagione, mirtili rossi essiccati, noci pecan
caramellate e cipolla rossa marinata, il tutto condito con una salsa agrumata alla senape.

OPZIONE: FORMAGGIO FRESCO +3€

Contiene: frutta a guscio & senape

PATATA DOLCE_20€

Un piatto dal carattere intenso, con patate dolci tagliate a forma di spaghetti e saltate
in padella, condite con una cremosa salsa di anacardi, servite su un letto
di spinacino fresco e completate dal tocco deciso del formaggio erborinato.

Contiene: frutta a guscio & latticini

GAZPACHO PUGLIESE_18€

Zuppa fredda di pomodori pugliesi con burrata, acciughe del Cantabrico e
crostini croccanti di pane di Altamura aromatizzati con aglio e olio affumicato.

Contiene: cereali con glutine, pesce & latticini.

HARD TO SHARE

(meglio tenerlo tutto per sè)

MELANZANA, MISO & HUMMUS_22€

Melanzana dorata e fondente, glassata al miso, aglio e olio d'oliva,
su hummus cremoso di ceci. Con cipolla sottaceto e una fresca
insalatina con salsa al sesamo.

Contiene: sesamo

TROTA MARINATA_25€

Un'insalata verde mista, fresca e bilanciata, servita in una croccante cialda
di pasta fillo con bocconcini di trota salmonata marinata, carote, patata,
frutta essiccata, fave croccanti e anacardi tostati.

Contiene: cereali con glutine, pesce & frutta a guscio

POLPO AL FÉN_28€

Un incontro deciso tra mare e montagna: il polpo al fén (erbe
di montagna) è servito con pomodorini confit, cipolle rosse caramellate,
olive nere su un letto di purè di fave alla curcuma.

Contiene: mollusco

TOFU STRAPAZZATO_20€

Un piatto equilibrato e intenso, con tofu strapazzato alla curcuma e lievito
nutrizionale, saltato con funghi e servito con un'insalata fresca condita con salsa
di anacardi, accompagnato da cracker ai semi misti.

Contiene: cereali con glutine, frutta a guscio & soia

SALMERINO AFFUMICATO_25€

Un'insalata verde ricca e fresca, stratificata tra sottili strati di pasta
filo croccante, con carpaccio di salmerino affumicato, frutta fresca di stagione,
mandorle tostate e bacche di pepe rosa.

Contiene: cereali con glutine, pesce & frutta a guscio

TONNO SCOTTATO_29€

Un classico bilanciato e saporito, dove il tonno è scottato con salsa di soia agli agrumi
e sesamo nero, servito su crostini di pane di Altamura, accompagnato da cipolle
brasate, verdure di stagione e patate al forno insabbiate nella farina di polenta.

Contiene: cereali con glutine, soia, sesamo & pesce

TOO GOOD TO SHARE

CONCLUDI IL TUO VIAGGIO CON UN TOCCO DI DOLCEZZA. I DESSERT DI FABRIZIO SONO IL FINALE PERFETTO PER L'ESPERIENZA MINT.

Perché, in fondo, il dolce non va nello stomaco... arriva dritto al cuore!

DOLCI DI FABRIZIO_10€ Secondo la disponibilità del giorno

In abbinamento CALICE VINO DA DESSERT_7€

VINI FERMI AL CALICE

150ML

VINO FERMO BIOLOGICO

6€

Cantina Tre Pini - Puglia

Bianco Malvasia Bianca 11,5% vol.

Rosato Bombino Nero 12,0% vol.

Rosso Primitivo 14,0% vol.

VINO FERMO NATURALE

7€

Secondo la disponibilità del giorno

* Chiedi informazioni sulla nostra selezione di
vini in bottiglia per arricchire la tua esperienza.

BOLLICINE AL CALICE

150ML

PROSECCO

7€

Cantina Adami - Treviso Doc

Brut Glera

11,0% vol.

METODO CLASSICO

8€

Cantine D'Arapi - Puglia

Brut Bombino Nero & Pinot nero

13,0% vol.

BIRRE

BIRRA ARTIGIANALE

330 ml

7€

BIRRA SENZA ALCOOL

330 ml

6€

DRINKS

ACQUA MICROFILTRATA 750 ml 2€

SUCCO DI FRUTTA 200 ml 6€

senza zuccheri aggiunti

ARANCIATA O LIMONATA 5€

Bibite naturali con ingredienti selezionati:
arance del Gargano IGP o limoni di Amalfi IGP

THE FREDDO ARTIGIANALE 5€

INFUSO CALDO ALLA MENTA 4€

CAFFÈ DA 2€

AMARI, GRAPPE, DISTILLATI 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.