



MINT CUCINA FRESCA

ESTB

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'Arapri & 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

FOOD

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, senape & 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

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: soia & 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

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.

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 fillo 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 crostione 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

DESSERTS

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€
<i>Cantina Tre Pini - Puglia</i>	
Bianco <i>Malvasia Bianca</i>	11,5% vol.
Rosato <i>Bombino Nero</i>	12,0% vol.
Rosso <i>Primitivo</i>	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€
<i>Cantina Adami - Treviso Doc</i>	
Brut Glera	11,0% vol.
METODO CLASSICO	8€
<i>Cantine D'Arapri - Puglia</i>	
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€
<i>senza zuccheri aggiunti</i>	
ARANCIATA O LIMONATA	5€
<i>Bibite naturali con ingredienti selezionati: arance del Gargano IGP o limoni di Amalfi IGP</i>	
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.