



ESTB

MINT CUCINA FRESCA

2013

APERITIFS

SPRITZ MINT_10€

Sciroppo di fior di sambuco, prosecco Adami & menta fresca

SPRITZ PUGLIESE_10€

Aperol/Select, spumante D'Araprì & 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, arancia & oliva verde

PINK GIN FIZZ_12€

Gin al pompelmo, sciroppo di rosmarino & soda

CHARTREUSE TONIC_10€

Chartreuse vert, acqua tonica mediterranea & lime

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

GREENS & GRAINS

QUICHE DI CIPOLLE_22€

Una quiche ricca e appagante con base di impasto di ceci bianchi, farcita con cipolle rosse brasate, olive nere, sesamo bianco tostato e crema di anacardi, servita tiepida con una fresca insalatina di stagione.

Contiene: frutta a guscio

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

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

COUSCOUS DI LEGUMI ANTICHI_19€

Un'insalata ricca, vivace e armoniosa a base di couscous di lenticchie e ceci, con cavolo nero, menta fresca, frutta di stagione, mirtilli 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

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 burratina e insalata di cavolo cappuccio finemente affettato con sesamo nero tostato.

Contiene: latticini

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

SEA & RIVER

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

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

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

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 e adagiato su un letto di purè di fave alla curcuma.

Contiene: mollusco

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, frutta a guscio, soia, sesamo & pesce

VINI AL CALICE 150ML

VINO FERMO BIOLOGICO 5€

Cantina Tre Pini - Puglia

Bianco Malvasia Bianca 11,5% vol.

Rosato Bombino Nero 12,0% vol.

Rosso Primitivo 14,0% vol.

VINO FERMO NATURALE 6€

Secondo la disponibilità del giorno

PROSECCO 7€

Cantina Adami - Treviso Doc

Brut Glera 11,0% vol.

METODO CLASSICO 8€

Cantine D'Araprì - Puglia

Brut Bombino Nero & Pinot nero 13,0% vol.

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



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

DOLCI DI FABRIZIO_10€

Secondo la disponibilità del giorno

in abbinamento

CALICE VINO DA DESSERT_6€

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRA DEL GARGANO 330 ml 7€

BIRRA 32 500 ml 9€

750 ml 15€

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 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.