

Prodotti da forno dalla nostra pasticceria

08:00 - 11:00

Pasticciotto BN con crema alla vaniglia e amarene ^(1,3,7)	€ 2,00
Pan banana con crema al cioccolato ^(1,3,7)	€ 2,50
Muffin all'ACE senza lattosio ^(1,3)	€ 2,00
Torta di mele ^(1,3,7)	€ 1,50
Muffin caramello e pere gluten free ⁽³⁾	€ 2,50
Brioche ^(1,3,7)	€ 2,00
Krapfen alla crema ^(1,3,7)	€ 2,50

Tentazioni sfiziose

11:00 – 23:00

Focaccia barese con mortazza e burrata ^(1,7)	€ 8,00
Panzerotto pomodoro, mozzarella e basilico ^(1,7)	€ 9,00
Fritto salentino ^(1,3,7) polpette, crocchette alla menta, pittole	€ 8,00
Polpette di polpo mayo alla menta, salsa ponzu, zucchine allo scapece ^(1,3,4,6)	€ 12,00
Puglia burger ^(1,7) Bun artigianale, burger di angus, burrata, pomodoro confit, basilico, guanciale, cipolla caramellata servito con chips di patate	€ 16,00
Selezione di salumi e giardiniera ^(7,12)	€ 18,00
Selezioni di formaggi e confetture ^(7,10)	€ 18,00
Selezione di salumi e formaggi a mano libera dello chef ^(7,10,12)	€ 28,00

Healthy Corner

12:30 -15:00 / 19:30 -23:00

Avocado salad ^(4,7,8,11) € 14,00
Misticanza, avocado, salmone affumicato, mandorle, feta, dressing BN

Polpo salad ^(4,11) € 14,00
Misticanza, patate, polpo al vapore, olive leccine, pomodori confit, dressing BN

Healty salad ^(4,11,14) € 14,00
Misticanza, finocchi, arance, carote di Polignano, semi di chia, sgombro, dressing BN

Crudi

12:30 -15:00 / 19:30 -23:00

Ostriche Gillardeau ⁽¹⁴⁾	al pezzo	€	8,00
Ostriche Fine de Claire ⁽¹⁴⁾	al pezzo	€	4,00
Scampi ⁽²⁾	al pezzo	€	5,00
Gamberi ⁽²⁾	al pezzo	€	3,00

Antipasti

Tartare di tonno, capperi, cipolla rossa, avocado ^(4,9)	€	18,00
Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, carciofi e polvere di capperi ^(3,9,10)	€	15,00
Prosciutto crudo di Parma e burrata di Andria ⁽⁷⁾	€	15,00
Pane, burro al limone e alici del Cantabrico ^(1,4,7)	€	12,00

Primi

12:30 -15:00 / 19:30 -23:00

Orecchiette *Pasta d'Elite* al ragout a punta di coltello
e fusa di caciocavallo ^(1,7,9) € 16,00

Spaghetto Cavalieri alle vongole e salicornia ^(1,4,9,14) € 20,00

Secondi

Fritto misto di gamberi e calamari ^(1,2,14) € 18,00

Tagliata di manzo, rucola, Grana Padano e datterino giallo ⁽⁷⁾ € 25,00

Contorni

Chips di patate € 5,00

Spinaci al wok € 6,00

Misticanza € 6,00

Pizze

Le tradizionali

Margherita ^(1,7)	€ 7,50
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico fresco, olio EVO	
Diavola ^(1,7)	€ 9,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salamino di Napoli piccante	
Napoli ^(1,4,7)	€ 9,50
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe di Cetara, capperi, origano, olive Leccine	
Quattro formaggi ^(1,7)	€ 9,50
Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, scamorza Silana, Grana Padano, pecorino romano	

Le rosse

Sarcena ^(1,7)	€ 15,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala affumicata, guanciale, pepe	
Acchiatura ^(1,7)	€ 16,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, Grana Padano	
An'taula ^(1,3,7)	€ 16,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, mortadella, polpettine fritte, Grana Padano, basilico	

“La Sapore” ^(1,7) € 17,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, salsiccia, porcini,
rucola, pepe nero e Grana Padano

4 Stagioni BN ^(1,7) € 17,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, funghi cardoncelli, carciofi
sott'olio, cotto arrosto, olive schiacciate

Bianche

Fore de capu ^(1,7,8) € 16,00

Mozzarella fior di latte, datterino giallo, mortadella, stracciatella, salsa al pistacchio

Satizza ^(1,7) € 15,00

Mozzarella di bufala, salsiccia, rape 'nfucate, provola, olio al peperoncino

La cucuzza ^(1,7) € 15,00

Mozzarella di bufala, zucca al forno, pancetta arrotolata, Grana Padano,
vincotto salentino

Ulia ^(1,7) € 16,00

Mozzarella di bufala, zucchine sott'olio, mentuccia fresca, olive schiacciate
piccantine, capocollo di Martina Franca

San Drino ^(1,7) € 14,00

Mozzarella fior di latte, cipollata salentina, scamorza affumicata, capperi,
patate gratinate

Per ogni aggiunta variazione prezzo:

Mozzarella di bufala € 4,00 / Salumi e formaggi € 3,00 / Funghi € 3,00 / Ortaggi € 2,00

Dalla pasticceria BN

Sorbetto al mandarino	€ 8,00
Tortino al cioccolato con cuore morbido al the nero ^(1,3,7)	€ 10,00
Tagliata di frutta di stagione	€ 8,00

Acque

Orsini Naturale	€ 3,00
Orsini Frizzante	€ 3,00
Panna	€ 4,00
San Pellegrino	€ 4,00

Soft Drink	€ 3,00
-------------------	--------

Caffetteria

Caffè espresso	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Cappuccino freddo	€ 2,50
Caffè doppio	€ 2,50
Caffè decaffeinato, d'orzo, al ginseng	€ 2,00
Caffè americano	€ 2,50
Caffè con panna	€ 2,50
Caffè corretto	€ 3,00
Caffè latte	€ 2,50
Caffè shakerato	€ 3,00
Caffè in ghiaccio con latte di mandorla	€ 2,50
Espressino	€ 2,50
Latte bianco	€ 2,00
Latte macchiato	€ 2,50
Cioccolata calda	€ 3,00
Selezione di infusi Dammann	€ 5,00

Spremute di frutta fresca € 5,00

Nettari di frutta € 5,00

Selezione Alain Milliat

Albicocca, pesca bianca, ananas, pera, mela, arancia, mango

Centrifughe € 6,00

Sedano, limone, cetriolo

Carota, arancia, pompelmo

Ananas, limone, mela, zenzero

Birre alla spina

Agricola Lager 5.0% vol. € 5,00 € 7,00

Birre in bottiglia

Peroni Gran Riserva Rossa Vienna Style 5.2% vol. € 6,00

Augustiner Pils. 5.6%vol. € 7,00

Punk Ipa Indian Pale Ale 5.6%vol. € 8,00

Signature Drinks

Identità

€ 12,00

DE TARANTULA

Don Julio Tequila, Mezcal, Cordial homemade Habanero e lemongrass,
liquore al fico d'India

ARCHETIPO

Tanqueray Ten Gin, sciroppo homemade di cotognata leccese, Elisir dei Trulli,
succo di lime, Cannella Varnelli, ginger beer

BLOODY MARI'

Ketel One Vodka infusa all'origano, succo di limone, succo di pomodoro,
Olio Santo infuso al peperoncino, guazzeto di pesce, spezie

SYBAR

Ketel One Vodka infusa all'alloro, honey mix, succo di limone

LEUKOS

Akavit, sciroppo homemade di ciliegia ferrovia, Liquore delle Sirene,
Mastiha, succo d'ananas

Memoria

€ 12,00

VOLARE

Bulleit Bourbon Whiskey, Cordial homemade di carote di Polignano, succo di limone, Disaronno Amaretto

UN BRINDISI

Ketel One Vodka, sciroppo homemade di melone gialletto di Brindisi, succo di limone, Amaro Cardamaro, ginger beer

CARMELO'S DEVIL

Bulleit Bourbon Whisky, Calvados, citrus mix, succo di mela verde, sciroppo homemade di habanero e lemongrass

WOLFY

Tanqueray Ten Gin, sciroppo al pop corn, Amaro Padre Pepe, succo di limone, birra

MARGARITA DI SAVOIA

Casamigos Tequila, succo di lime, marmellata di cipolla bianca, Cynar, crustas di sale

Virgin Drinks

€ 6,00

CADEAU

Citrus mix, sciroppo homemade di ananas e basilico, soda water

CALACATTA

Succo di limone, latte di mandorla, ginger beer

GENEVE

Succo d'arancia, succo di lime, sciroppo homemade di rosmarino, gassosa

Distillati

Whisky & Whiskey

Highlands Speyside Single Malt

Ardmore Wilson & Morgan 8 y.o.	€ 13,00
Balvenie 17 y.o.	€ 17,00
Benromach 10 y.o.	€ 12,00
Berry Bros & Rudd	€ 10,00
Cardhu 12 y.o.	€ 10,00
Cragganmore	€ 11,00
Dalmore 12 y.o.	€ 11,00
Dalwhinnie 15 y.o.	€ 13,00
Glenfiddich 12 y.o.	€ 10,00
Glendronach 12 y.o.	€ 13,00
Glenfarclas 10 y.o.	€ 11,00
Glenlivet 15 y.o.	€ 13,00
Glenmorangie Original	€ 8,00
Glenmorangie Duthac	€ 14,00
Oban Little Bay	€ 12,00
Macallan 15 y.o.	€ 17,00
Mortlack 16 y.o.	€ 17,00

Lowlands Single Malt

Auchentosan	€ 10,00
-------------	---------

Island Single Malt Islay

Ardbeg An Oa	€ 15,00
Ardbeg Single Malt	€ 9,00
Bowmore 12 y.o.	€ 10,00
Bowmore 17 y.o.	€ 17,00
Bruichladdich Clas Laddie	€ 14,00
Bunnahabhain Stiureadair	€ 12,00
Caol Ila 12 y.o.	€ 11,00
Caol Ila Moch	€ 12,00
Caol Ila 18 y.o.	€ 17,00
Kilchoman Machir Bay	€ 14,00
Kilchoman Sanaig	€ 15,00
Lagavulin 16 y.o.	€ 13,00
Lagavulin 2014 Feis Ile 1995 19 y.o.	€ 17,00
Laphroaig 10 y.o.	€ 10,00
Laphroaig Quarter Cask	€ 12,00
Port Askaig	€ 13,00

Islay of Arran

Arran 10 y.o.	€ 11,00
---------------	---------

Islay of Jura

Jura Isle Superstition	€ 11,00
------------------------	---------

Islay of Mull

Ledaig 10 y.o.	€ 11,00
----------------	---------

Orkney

Highland Park 12 y.o.	€ 12,00
-----------------------	---------

Skye

Talisker Skye	€ 10,00
Talisker Storm	€ 12,00
Talisker 18 y.o.	€ 17,00

Scotch Blended

Chivas Regal 15 y.o.	€ 10,00
Chivas Royal Salute 21 y.o.	€ 17,00
Ballantine's 12 y.o.	€ 8,00
Haig Club	€ 13,00
Jhonnie Walker Black Label	€ 8,00
Jhonnie Walker Blue Label	€ 17,00
Jhonnie Walker 18 y.o.	€ 15,00
Jhonnie Walker Gold Label Reserve	€ 13,00

Irish

Connemara	€	10,00
Tullamore	€	9,00

Bourbon & Rye

Bulleit Bourbon	€	8,00
Bulleit Rye	€	9,00
Elijah Craig Small Batch	€	11,00
Ezra Brooks 7 y.o.	€	9,00
Jack Daniel's Single Barrel	€	10,00
Hudson Baby Bourbon	€	13,00
Maker's Mark	€	8,00
Platte Valley Corn	€	11,00
Wild Turkey 101 Proof	€	9,00
Wild Turkey Rare Breed	€	11,00
Woodford Reserve	€	11,00

Japan

Akashi	€	12,00
Yamazaky	€	17,00
Nikka From The Barrel	€	11,00

India

Paul John Bold	€	12,00
----------------	---	-------

Rum > Rhum > Ron

Appleton Estate	€ 6,00
Barcelò Imperial	€ 10,00
Clairin Casimir	€ 10,00
Clement Agricole Single Cask	€ 17,00
Damoiseau VSOP	€ 10,00
Dillon Vieux	€ 12,00
Diplomatico Mantuano	€ 7,00
Don Q Gran Anejo	€ 11,00
Doorly's XO	€ 9,00
Doorly's Foursquare Premise	€ 17,00
Goslin's Black	€ 9,00
Goslin's Old Rum Family Reserve	€ 17,00
La Mauny Signature	€ 10,00
Mezan XO	€ 10,00
Mount Gay Eclipse	€ 8,00
Seale's 10 y.o.	€ 11,00
Saint James Vieux 1765	€ 13,00
Santa Teresa 1796	€ 10,00
Trois Rivieres Agricole	€ 8,00
Zacapa X.O.	€ 17,00

Cachaca

Avua Prata	€ 9,00
Ypiòca	€ 9,00
Sagatiba Cristalina	€ 8,00

Gin

Genever Boompjies	€ 10,00
Beefeater	€ 8,00
Beefeater 24	€ 9,00
Blackwood's Vintage	€ 11,00
Boodles	€ 12,00
Bulldog	€ 10,00
Bobby's Schiedam	€ 11,00
Bombay Shapphire	€ 8,00
Caorunn	€ 10,00
Citadelle	€ 10,00
Edimburg Seaside	€ 11,00
Engine Organic	€ 13,00
Gil	€ 12,00
Gin del Professore Monsieur	€ 13,00
Gin del Professore a la Madame	€ 13,00
Gin del Professore Authentic Crocodile	€ 13,00
Monkey 47	€ 14,00
Elephant Sloe Gin	€ 12,00
Elephant Dry	€ 12,00
Filliers	€ 11,00
Berto Old Tom	€ 11,00
Fifty Pounds	€ 10,00
Gin Mare	€ 10,00
Gud	€ 12,00
Hendrick's	€ 10,00
Malfy Limone	€ 8,00

Martin Miller	€ 9,00
Muma	€ 13,00
Nikka Coffey	€ 14,00
Nordes	€ 10,00
N°3	€ 10,00
Plymouth Navy Strength	€ 13,00
Più Cinque	€ 10,00
Roku	€ 11,00
Sipsmith VJOP	€ 11,00
Sabatini	€ 11,00
Pig Skin	€ 12,00
Vallombrosa	€ 12,00
Tanqueray N° Ten	€ 9,00
Tanqueray Rangpur	€ 9,00
Botanist Islay	€ 9,00
Whitley Neil	€ 10,00
Tabar	€ 11,00

Vodka & Wodka

Absolut	€ 8,00
Beluga Noble	€ 10,00
Belvedere	€ 8,00
Grey Goose	€ 8,00
Ketel One	€ 7,00
Tito's	€ 9,00
Polugar	€ 9,00

Cognac & Armagnac

Dartigalongue Bas Armagnac 1986	€	15,00
Janneau Grand Armagnac X.O.	€	17,00
Remy Martin V.S.O.P.	€	12,00
Camus X.O.	€	17,00
Janneau V.S.O.P.	€	12,00

Brandy

Italia

Oro Pilla	€	5,00
Stravecchio Branca X.O.	€	6,00
Villa Zarri 10 y.o.	€	9,00
Villa Zarri 16 y.o.	€	13,00
Vecchia Romagna Riserva Tre Botti	€	7,00

Spagna

Cardenal Mendoza	€	7,00
Lepanto	€	7,00

Grecia

Metaxa 5 Stars	€	7,00
----------------	---	------

Armenia

Ararat Nairi 20 y.o. € 17,00

Porto > Sherry > Marsala

Kopke L.B.V. 2016 € 7,00

Sherry Tio Pepe € 7,00

Pedro Ximenex Romate € 7,00

Florio Marsala Secco € 7,00

Calvados

Coquerel Fine € 7,00

J.M. Lecompte € 7,00

Tequila

Don Julio Blanco € 10,00

Don Julio Reposado € 12,00

Espolon € 8,00

Casamigos Blanco € 13,00

Patron Silver € 10,00

Mezcal

Siete Misterios Doba Yej € 9,00

Pisco

Barsol Hacholado	€ 8,00
------------------	--------

Grappa

Bonollo, Amarone	€ 10,00
Capovilla Rouge de Pinot Noir	€ 13,00
Castagner, Torba Nera 10 y.o.	€ 12,00
Nonino Chardonnay	€ 8,00
Poli di Sassicaia	€ 14,00

Acquaviti di frutta

Nonino Gioiello, Miele di Castagno	€ 8,00
Schladerer, Pera Williams	€ 8,00
Schladerer, Susine Selvatiche	€ 8,00

Amari e liquori italiani	€ 5,00
---------------------------------	--------

Amari e liquori esteri	€ 7,00
-------------------------------	--------

ALLERGENI

Allergeni alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti

-
1. Cereali contenenti glutine:
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

 2. Crostacei e prodotti derivati

 3. Uova e prodotti derivati

 4. Pesce e prodotti derivati

 5. Arachidi e prodotti derivati

 6. Soia e prodotti derivati

 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio

 8. Frutta a guscio:
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

 9. Sedano e prodotti derivati

 10. Senape e prodotti derivati

 11. Semi di sesamo e prodotti derivati

 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂

 13. Lupini e prodotti derivati

 14. Molluschi e prodotti derivati

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

Si possono utilizzare alimenti freschi e/o *congelati o **surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale.

