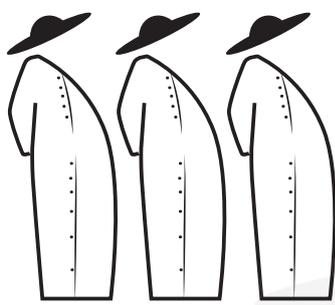




osteria del
seminario



MINENÙ

CORSO UMBERTO, 165 - BISCEGLIE
TEL. 0803991519 / CELL 3207013327
CHIUSURA: DOMENICA SERA / MARTEDÌ
SIAMO APERTI A PRANZO ED A CENA
SI ACCETTANO CARTE DI CREDITO
COPERTO € 1,50

www.osteriadelseminario.it



La Puglia Imperiale dei Normanni
e degli Svevi, con i loro sovrani,
segna un grande periodo della
nostra regione e diede alla
luce uno dei doni più preziosi:
la cucina regionale alla
cui base c'è la famosa
Dieta Mediterranea.



SIETE I BENVENUTI
IN QUESTO RISTORANTE
E VI AUGURIAMO
BUON APPETITO



COME PREVISTO DAL REGOLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, NEL NOSTRO MENÙ TROVERETE ESIBITE NELLA SEGUENTE LEGENDA E IN ROSSO SOTTO TUTTE LE NOSTRE PROPOSTE, LE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT

CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE E LATTOSIO

FRUTTA A GUSCIO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI PECAN,
NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

SE SOGGETTI A INTOLLERANZE E ALLERGIE PRESTARE ATTENZIONE



Per iniziare lo chef consiglia:

Tris dello Chef

Tre portate di antipasto, servite singolarmente, giornalmente create dalla mano dello chef con i prodotti del pescato locale abbinati ai prodotti che la terra ci fornisce.

.....

Antipasti Crudi:

Battuto di Branzino o Ombrina o Palamita (in base al pescato) con coriandolo di verdure croccanti olio aromatizzato al limone.

Pesce, Sedano.....

Baccalà macerato in Agrumi con Spuma di Ricotta e spicchi di Pompelmo rosa.

Pesce, Lattosio

Salmonè salinato su julienne di insalata olio e limone.

Pesce.....

Delizie Dell'Adriatico miste (Fasolari, Noci bianche, cozze pelose, ostriche piatte e gamberi rossi)

Pesce, Crostacei, Molluschi.....

Gamberi rossi di Gallipoli

Crostacei.....

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o essere stati acquistati freschi e congelati da noi per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria. Nel nostro ristorante si effettua il trattamento di bonifica preventiva degli ingredienti di origine ittica secondo le norme prescritte da regolamento CE 853/2004 e successive integrazioni.



Antipasti freddi e caldi:

Carpaccio di Polpo su Julienne di insalata olio e limone

Molluschi.....

Veli di Tonno Affumicato con Rucola e frutti di Capperi olio al Balsamico

Pesce.....

Code di Gamberetti rosa sbollentati con Rucola e scaglie di Grana Padano olio e limone

Crostacei, Lattosio.....

Polpo Laccato al Vin Cotto su mix di verdure saltate.

Molluschi.....

Tentacoli di Polpo di Scoglio alla brace su zoccolo di Patate.

Molluschi.....

Carpaccio di Polpo su crema di Sponsali al profumo di Tartufo.

Molluschi.....

Gamberi in pasta Kadaifi su pomodoro Bruschetato.

Crostacei, Glutine, Tracce di soia.....

Delizie dell'Adriatico Grattinate al pane Verde.

Molluschi, Pesce, Crostacei, Glutine, Lattosio e Sedano.....

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o essere stati acquistati freschi e congelati da noi per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria. Nel nostro ristorante si effettua il trattamento di bonifica preventiva degli ingredienti di origine ittica secondo le norme prescritte da regolamento CE 853/2004 e successive integrazioni.



Per chi... “quando il mare non basta” ...

Bruschetta Barese con Pomodorini Ciliegina Origano ed Olio Extravergine di oliva.....

Straccetti di Manzo al Balsamico su Misticanza di Insalate e scaglie di Grana Padano.

Lattosio

Porchetta alla brace su verdure saltate.

Tracce di Lattosio.....

Carpaccio di Bresaola Punta D’Anca con foglie di Rucola di campo e scaglie di Grana Padano olio e limone

Lattosio.....

Selezione mista di affettati con Ricottina di Mucca.

Lattosio

Prosciutto crudo e Mozzarella

Lattosio

Tagliere misto di Formaggi con Ricottina e confettura di Melacotogna di produzione propria.

Lattosio.....

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o essere stati acquistati freschi e congelati da noi per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria. Nel nostro ristorante si effettua il trattamento di bonifica preventiva degli ingredienti di origine ittica secondo le norme prescritte da regolamento CE 853/2004 e successive integrazioni.



Primi piatti di mare:

Gli intramontabili

Cavatelli ai Frutti di Mare su purea di Favetta

Glutine, Crostacei, Molluschi.....

Pacchero ai Crostacei misti al Pomodoro Pelato Giallo delle Masserie del Duca

Glutine, Crostacei.....

Capunti con Gamberi rosa Rucola di campo e grattatina di Limone

Glutine, Crostacei.....

Calamarata con pesto di Zucchine Seppie e Gamberetti

Glutine, Molluschi, Crostacei.....

Risotto mantecato alla Curcuma e Gamberetti con Seppia croccante

Molluschi, Crostacei, Glutine.....

I classici

Risotto ai frutti di Mare Dell'Adriatico

Molluschi, Crostacei, Pesce.....

Calamarata alla Pescatrice e Rucola

Glutine, Pesce.....

Doppio assaggio di primo a scelta minimo per due persone.....

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o essere stati acquistati freschi e congelati da noi per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria. Nel nostro ristorante si effettua il trattamento di bonifica preventiva degli ingredienti di origine ittica secondo le norme prescritte da regolamento CE 853/2004 e successive integrazioni.



Primi piatti non di mare:

*Paccheri con Pesto di Melanzana Salsiccia Speziata e Mandorle
Tostate del nostro Agro.*

Glutine, Lattosio, Mandorle Sedano.....

Raviolo Primo Sale e Speck con Salsa Mediterranea

Glutine, Lattosio, Sedano.....

*Pennetta al Monte Bianco (passata di pomodoro al basilico,
melanzana soffritta e ricotta di mucca)*

Glutine, Lattosio Sedano.....

Capunti con Funghi Cardoncelli e Salsiccia e cacio ricotta

Glutine, Lattosio, Sedano.....

I secondi di carne:

Controfiletto di Scottona alla Senape di Dijone

Lattosio, Senape.....

Controfiletto di Scottona cotta su brace di Pietra Lavica

Tagliata di Scottona Rucola e Grana Padano e gocce di Vincotto.

Lattosio.....

Tagliata di Scottona con Stracciatella fresca e Pomodorini Ciliegino.

Lattosio.....

Grigliata mista con Salsiccia Zampina Pollo Agnello e Tagliata.

Lattosio solo nella salsiccia Zampina.....

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o essere stati acquistati freschi e congelati da noi per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria. Nel nostro ristorante si effettua il trattamento di bonifica preventiva degli ingredienti di origine ittica secondo le norme prescritte da regolamento CE 853/2004 e successive integrazioni.



Secondi piatti di pesce:

Filetto di Orata in crosta di Patate con arcobaleno di Verdure saltate.

Pesce, Sedano.....

Filetto di Branzino in Guazzetto di pomodorini e patate.

Pesce, Sedano tracce di Crostacei.....

Coda di Pescatrice con Gamberone al forno.

Pesce, Crostacei Sedano.....

Pesce pescato di cattura in varie preparazioni.

.....

Pesce Serra al forno con patate (300 g).

Pesce, Sedano tracce di Crostacei.....

Tonnetto/Palamita al sesamo su verdure croccanti (Se Disponibile).

Pesce, Sesamo.....

Grigliata mista di Polpo Seppia e Gamberoni.

Molluschi Crostacei

Seppia cotta in cocchio con crostini di pane abbrustoliti.

Molluschi, tracce di Crostacei.....

Frittura mista di Paranza (Merluzzo, Triglia, Zanchetta, Calamari e Gamberetti).

Pesce, Molluschi, Crostacei, Glutine.....

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o essere stati acquistati freschi e congelati da noi per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria. Nel nostro ristorante si effettua il trattamento di bonifica preventiva degli ingredienti di origine ittica secondo le norme prescritte da regolamento CE 853/2004 e successive integrazioni.



Pre dessert:

Composta di frutta mista.....

Composta di frutta con gelato mandorlato al vincotto.

Lattosio, Mandorle e Frutta a Guscio, Uova.....

Sorbetto mantecato al Limone o "Arancia Carota e Limone".

Lattosio ,Uova, Frutta a Guscio.....

Dessert:

Gelato Mandorlato al Vincotto.

Lattosio, Uova, Mandorle Frutta a Guscio.....

Tortino di Ricotta e Pera su crema Inglese.

Lattosio, Uova, Glutine.....

Tortino Cappuccino (pandispagna al cioccolato e crema al caffè).

Glutine, Lattosio, Frutta a Guscio.....

Tortino al Cioccolato .

Glutine, lattosio, Uova frutta a guscio.....

Chiedere al personale di sala per le proposte del giorno.

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o essere stati acquistati freschi e congelati da noi per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria. Nel nostro ristorante si effettua il trattamento di bonifica preventiva degli ingredienti di origine ittica secondo le norme prescritte da regolamento CE 853/2004 e successive integrazioni.