

menu dinner

ANTIPASTI / STARTERS

Selezione di Antipasti Borgo Ritella p.p. € 12
(burrata, salumi e formaggi locali e altre tipicità homemade)

Selection of Borgo Ritella starters

(burrata cheese, cold cuts, local cheeses and other homemade plates)

PRIMI / MAIN COURSES

Laganari alla pugliese, con fagiolini, salsa fresca di pomodoro e cacioricotta a scaglie € 15

Laganari Apulian Style, green beans, fresh tomato sauce, cacioricotta cheese

Cavatelli integrali con cozze, fagioli e la loro crema € 15

Wholemeal cavatelli with mussels, beans and their cream

Orecchiette baresi con ragù di bracirole € 15

Orecchiette pasta from Bari, with ragout and bracirole meat

Zuppa veg del giorno € 10

Veg soup of the day

SECONDI / SECOND COURSES

Grill mix di carne pugliese € 16

Grill mix of meat from Puglia

Tentacoli di polpo cotti in pignata € 16

Octopus cooked "in pignata"

Bracirole di vitello al sugo € 16

Veal bracirole with tomato sauce

DESSERT

Dolci della casa € 8

Homemade desserts

