



---

*Spaghetteria n.1*  
la prima spaghetteria Biscegliese

---

**ME NÙ**

## ANTIPASTI

Tris salumi e formaggi	€ 8,00
Tortino melanzana, coulis di pomodori informati, stracciatella	€ 6,00
Parmigiana di mare	€ 8,00
Patate, guanciale croccante, fonduta di pecorino	€ 6,00
Salmone marinato ai sentori di lime	€ 7,00
Insalata del mediterraneo	€ 9,00
Alici marinate	€ 6,00
Tris di marinati	€ 12,00

## SPAGHETTI "I CLASSICI"

Sangioanni (min. 2 persone)	€ 5,00
Cacio e pepe (min. 2 persone)	€ 6,00
Carbonara (min. 2 persone)	€ 6,00
Gricia (min. 2 persone)	€ 6,00
Amatriciana (min. 2 persone)	€ 6,00

## SPAGHETTI "DALLA TERRA"

TOTO COTUGNO (min. 2 persone)	€ 7,00
ciliegino caramellato alla vaniglia, stracciatella andriese e polvere di pistacchio	
STANDO ALLA NORMA (min. 2 persone)	€ 7,00
melanzana in tre consistenze, vellutata di datterino rosso, ricotta marzotica affumicata e gel del basilico	

<b>ALLA TOMMASO</b> (min. 2 persone)	€ 7,00
cardoncelli trifolati, pomodoro semi-dry e burratina di Andria	
<b>MURGIANA</b> (min. 2 persone)	€ 7,00
cardoncelli, salsiccia, pomodorino al gratin e fonduta di pecorino di fossa	

## SPAGHETTI "DAL MARE"

<b>VERACE</b> (min. 2 persone)	€ 8,00
spaghettoni quadrati selezione "La Molisana", vongole veraci e vellutata di lupini	
<b>ADRIATICO</b> (min. 2 persone)	€ 9,00
seppia*, polipo*, scampo*, cozze e vongole	
<b>AL NERO</b> (min. 2 persone)	€ 9,00
seppia* col suo nero, colatura di stracciatella e pistacchio di Bronte D.O.C.	
<b>FARAONE</b> (min. 2 persone)	€ 10,00
pecorino di fossa, pepe 4 stagioni, tartare di gambero dell'adriatico e gel al lime	

## SPAGHETTI "ALL'ASSASSINA"

<b>Assassina classica</b> (min. 2 persone)	€ 7,00
<b>Assassina classica con stracciatella e polvere di olive nere</b> (min. 2 persone)	€ 8,00
<b>Assassina classica con stracciatella e polvere di peperone crusco</b> (min. 2 persone)	€ 8,00

\*prodotto surgelato

COPERTO € 2,00

# SPAGHETTI "MATTI"

"I CLASSICI" 500 gr.	€ 24,00
"DALLA TERRA" 500 gr.	€ 28,00
"DAL MARE" 500 gr.	€ 37,00
"ASSASSI'N CREED" 500 gr.	€ 35,00

## SECONDI DI CARNE

Zampina con contorno	€ 10,00
Paillard con contorno	€ 10,00

## SECONDI DI PESCE

Turbante di orata con verdure di stagione	€ 12,00
Fritto misto (calamari* e gamberi*)	€ 10,00

## CONTORNI

Patate	€ 3,00
Insalata mista o verde	€ 3,00
Verdure di stagione	€ 3,00

\*prodotto surgelato

COPERTO € 2,00

## I NOSTRI DESSERT

Cheesecake nutella e cocco	€ 4,00
Cheesecake ai frutti di bosco	€ 4,00
Tiramisù dello chef	€ 4,00
Tortino al cioccolato	€ 4,00

## CAFFÈ e DIGESTIVI

Caffè	€ 1,00
Digestivi	€ 3,00

## DALLA SPINA

Moretti bionda 20 cl	€ 2,50
Moretti bionda 40 cl	€ 4,00
Moretti rossa 20 cl	€ 3,00
Moretti rossa 40 cl	€ 5,00
Vino bianco/rosso calice	€ 3,00
Vino bianco/rosso 1/2 litro	€ 4,00
Vino bianco/rosso 1 litro	€ 6,00

\*prodotto surgelato

COPERTO € 2,00

## DALLA CANTINA

### BIANCHI

**Chardonnay** € 16,00

**Passerina** € 15,00

### ROSSI

**Primitivo** € 15,00

**Cacc'e Mmitte di Lucera** € 20,00

### ROSATI

**Negramaro** € 15,00

**Susumaniello** € 20,00

## BOLLICINA

**Spumante Extradry Starlight** € 15,00

**Prosecco Valdobbiadene DOCG** € 20,00

## BIRRE IN BOTTIGLIA

**Moretti Baffo d'oro 33 cl** € 3,00

**Slalom 33 cl** € 4,00

**Iconusa non filtrata 33 cl** € 3,50

\*prodotto surgelato

COPERTO € 2,00

# BEVANDE IN BOTTIGLIA

<b>Coca Cola</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Coca Cola Zero</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Fanta</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Sprite</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Cocktail Sanpellegrino</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Lemonsoda</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Acqua frizzante/naturale</b>	<b>€ 2,00</b>

## Allergeni

- Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ibridi) e prodotti derivati da questi cereali, composti con queste farine.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti derivati di tutte le specie di animali ovipari.
- Pesce e prodotti a base di pesce tranne gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi, gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia tranne olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D-Alfa naturale, tocoferolo acetato D-Alfa naturale, tocoferolo succinato D-Alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estratto di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio, tranne siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcool etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche, lattitolo.
- Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) inclusi i loro derivati tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcool etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
- 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.
- Diossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come anidride solforosa.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

INSEGNE  
**TIPOGRAFIA**  
 VETROFANIE  
**STAMPA DIGITALE**  
 WEDDING  
 COORDINATI EVENTI  
**INVITI NOZZE**  
 RILEGATURA TESI  
**AUTOMEZZI**  
 ETICHETTE

**BRAND IDENTITY**  
 T-SHIRT  
 GADGETS  
 PACKAGING  
**SHOPPING BAG**  
 BANNER  
**CREATIVE MINDS**  
 CANVAS DA PARATI  
 TARGHE  
**PLEXIGLASS**  
 FOREX

**PANNELLI**  
 POINT OF VIEW

*powered by*

**èurografica**

stampa digitale & pubblicità



Via porto 48/a\_Bisceglie 080 392 6175 338 630 64 61 [info@eurograficasnc.it](mailto:info@eurograficasnc.it)