R'cchjtèdd
Le orecchiette della tradizione

Chi dice orecchiette, dice Puglia. E viceversa. Le nostre sono fresche, prodotte localmente, e le serviamo rigorosamente con i condimenti tipici: come nonna comanda.

1. **Orecchiette al pomodoro di nonna Rosa** · *6.90 €*
   Orecchiette di semola di grano duro, salsa di pomodoro, basilico.
   Nonna Rosa le cucinava solo con il basilico dell'orto e la salsa. E noi pure, perché a fare le cose semplici non si sbaglia mai.

2. **Orecchiette alla crudaiola di nonna Maria** · *7.80 €*
   Orecchiette di semola di grano duro, pomodorino, olio EVO, basilico, aglio, cacioricotta mantecato a freddo.
   Nella famiglia di nonna Maria, questa ricetta si tramanda invariata di generazione in generazione. E ci sarà un motivo.

3. **Orecchiette alle cime di rapa di nonna Chiara** · *8.50 €*
   Orecchiette di semola di grano duro, cime di rapa, olio, aglio, acciughe, pan grattato tostato.
   Il piatto più iconico della tradizione pugliese, cucinato nell'unico modo possibile: come vuole nonna Chiara.

4. **Orecchiette con brasciole al sugo di nonna Grazia** · *8.80 €*
   Orecchiette di semola di grano duro, involtini di carne di maiale preparati con aglio, prezzemolo, caciocavallo stagionato in grotta e pepe, in salsa di pomodoro.
   Le orecchiette con le brasciole al sugo sono un piatto gustoso, la vera chicca di nonna Grazia e degli intenditori della cucina pugliese.

5. **Orecchiette con polpette al sugo di nonna Scalìna** · *8.50 €*
   Orecchiette di semola di grano duro, polpette di carne preparate con uovo, prezzemolo, carne mista suino bovino, formaggio aglio e pepe, in salsa di pomodoro.
   Le orecchiette al sugo e polpette di nonna Scalina sono patrimonio dell'umanità. E se anche non lo fossero, dovrebbero.

6. **Orecchiette Coppino di nonna Filomena** · *9.50 €*
   Orecchiette di semola di grano duro, crema di pomodori secchi, capperi, acciughe, sale, pepe e mandorle accompagnata con stracciatella, rucola e capocollo stagionato.
   D'accordo, con questa ricetta ci siamo presi qualche libertà. Ma prima abbiamo chiesto il permesso a nonna Filomena!

7. **Orecchiette Vegane di nonna Giuseppina** · *8.70 €*
   Orecchiette di semola di grano duro, dadolata di verdure di stagione, olio EVO, aglio, pepe.
   Nonna Giuseppina è vegana da quando era bambina: questa ricetta è la sua risposta a tutti quelli che le dicevano "non sai cosa ti perdi".

Pulpìjett
Le polpette "di rinforzo"

Le polpette sono l'arma segreta di ogni nonna, da impiegare per il colpo di grazia quando i commensali sono già pieni fino all'orlo: perché un coppino di polpette non si rifiuta mai.

8. **Polpette di pane di nonna Cosimina** · *6,50 €*
   Polpette di pane con uovo, prezzemolo, formaggio aglio e pepe, fritte.
   Ogni nonna le fa a modo suo, ma tutte le nonne le sanno fare. Nonna Cosimina le fa così.

9. **Polpette di carne al sugo di nonna Laura** · *7,20 €*
   Polpette di carne con uovo, prezzemolo, carne mista suino-bovino, formaggio, aglio e pepe, cotte in salsa di pomodoro.
   Se chiedi a nonna Laura di fare una cosa leggera, nonna Laura ti cucina le polpette al sugo.

10. **Polpette con cime di rapa di nonna Anna** · *6,80 €*
    Polpette di pane con cime di rapa, prezzemolo, aglio, uovo, e formaggio, fritte.
    Il trucco di nonna Anna per mettere fine a tutte le discussioni durante i pranzi familiari.

11. **Brasciole al sugo di nonna Luisa** · *8,10 €*
    Involtini di carne di maiale preparati con aglio, prezzemolo, caciocavallo stagionato in grotta e pepe, in salsa di pomodoro.
    Nonna Luisa aveva un solo nipote, ma la chiamavano nonna anche gli altri, perché ha cresciuto a brasciole almeno due generazioni..

Sp'ngtòur
La spingitura, per accompagnare

12. **Spingitura di nonna Comasia** · *4,00 €*
    Crudité di verdura stagionale.
    Perché nonna Comasia ci tiene che mangi anche le verdure.

Panéin
I panini, perché non si sa mai

In cucina le nonne abbondano sempre, ma non avanzano mai nulla: applicando questa antica saggezza, possiamo offrirti gli stessi sapori dei nostri piatti principali in comodi panini.

13. **Panino con polpette al sugo di carne di nonna Rosa** · *7,40 €*
    Panino con polpette di carne con uovo, prezzemolo, carne mista suino-bovino, formaggio, aglio e pepe, in salsa di pomodoro.
    Il panino con le polpette di nonna Rosa è perfetto per una pausa pranzo veloce, un picnic, una merenda, un matrimonio.

14. **Panino con brasciole al sugo di nonna Vitina** · *7,50 €*
    Panino con involtini di carne di maiale preparati con aglio, prezzemolo, caciocavallo stagionato in grotta e pepe, in salsa di pomodoro.
    Il panino con le brasciole di nonna Vitina è così buono che vorresti portarle sempre con te.

15. **Panino con salsa coppino di nonna Nina** · *8,80 €*
    Panino con crema di pomodori secchi, capperi, acciughe, mandorle, stracciatella, rucola e capocollo stagionato.
    Nonna Nina ce l'ha fatta: è riuscita a mettere la Puglia in un panino.

R'cchjtèdd
Traditional orecchiette pasta

When you say orecchiette, you say Puglia. And vice versa. We make ours fresh, produced locally, and only serve them with typical condiments: just as grandma ordered.

1. **Grandma Rosa's tomato orecchiette pasta** · *6.90 €*
   Durum wheat semolina orecchiette pasta, tomato sauce, basil.
   Grandma Rosa used to cook them with only the basil from the garden and the sauce. And so do we, because doing things simply is never wrong.

2. **Grandma Maria's crudaiola orecchiette pasta** · *7.80 €*
   Durum wheat semolina orecchiette pasta, cherry tomatoes, extra virgin olive oil (EVO), basil, garlic, cold whisked cacioricotta cheese.
   In grandma Maria's family, this recipe has been handed down, unchanged, from generation to generation. And there must be a reason.

3. **Grandma Chiara's turnip greens orecchiette pasta** · *8.50 €*
   Durum wheat semolina orecchiette pasta, turnip greens, oil, garlic, anchovies, toasted breadcrumbs.
   The most iconic dish in Apulian traditional cuisine, cooked in the only way possible: the way grandma Chiara wants it.

4. **Grandma Grazia's pork rolls with sauce orecchiette pasta** · *8.80 €*
   Durum wheat semolina orecchiette pasta, pork rolls prepared with garlic, parsley, cellar-aged caciocavallo cheese and pepper, in tomato sauce.
   Pork rolls with sauce orecchiette pasta is a tasty dish, a treat from grandma Grazia and connoisseurs of Apulian cuisine.

5. **Grandma Scalìna's meatballs with sauce orecchiette pasta** · *8.50 €*
   Durum wheat semolina orecchiette, meatballs prepared with egg, parsley, mixed beef pork, cheese garlic and pepper, in tomato sauce.
   Grandma Scalina's orecchiette with sauce and meatballs are a World Heritage Site. And even if they weren't, they should be.

6. **Grandma Filomena's Coppino orecchiette pasta** · *9.50 €*
   Durum wheat semolina orecchiette, cream of sun-dried tomatoes, capers, anchovies, salt, pepper and almonds served with stracciatella, arugula and seasoned capocollo.
   All right, with this recipe we took some liberties. But we asked for grandma Filomena's permission first!

7. **Grandma Giuseppina's vegan orecchiette pasta** · *8.70 €*
   Durum wheat semolina orecchiette pasta, diced seasonal vegetables, extra virgin olive oil EVO, garlic, pepper.
   Grandma Giuseppina has been vegan since she was a child: this recipe is her answer to everyone who told her "you don't know what you're missing."

Pulpìjett
"Reinforcing" meatballs

Meatballs are every grandma's secret weapon, to be deployed as the coup de grace when diners are already full to the brim: because no one ever refuses a ladle of meatballs.

8. **Grandma Cosimina's bread balls** · *6,50 €*
   Bread balls with egg, parsley, cheese garlic and pepper, deep fried.
   Every grandma makes them in her own way, but all grandmas know how to make them. Grandma Cosimina makes them this way.

9. **Grandma Laura's meatballs with sauce** · *7,20 €*
   Meatballs with egg, parsley, mixed pork-beef, cheese, garlic and pepper, cooked in tomato sauce.
   If you ask grandma Laura to make something light, grandma Laura cooks meatballs with sauce.

10. **Grandma Anna's bread balls with turnip greens** · *6,80 €*
    Bread balls with turnip greens, parsley, garlic, egg, and cheese, deep fried.
    Grandma Anna's trick for ending all arguments during family meals.

11. **Grandma Luisa's pork rolls with sauce** · *8,10 €*
    Pork rolls prepared with garlic, parsley, cave-aged caciocavallo cheese and pepper, in tomato sauce.
    Grandma Luisa only had one grandchild, but others called her grandma too, because she raised at least two generations on brasciole.

Sp'ngtòur
Sides, to go with the main course

12. **Grandma Comasia's Spingitura** · *4,00 €*
    Seasonal vegetable crudités.
    Because Grandma Comasia cares about you eating vegetables, too.

Panéin
Sandwiches, because you never know

Grandmothers always have an abundance of food in the kitchen, but they never have leftovers: by applying this ancient wisdom, we can offer you the same flavors found in our main dishes in handy sandwiches.

13. **Grandma Rosa's meatballs with sauce sandwich** · *7,40 €*
    Sandwich with meatballs with egg, parsley, mixed pork-beef, cheese, garlic and pepper, in tomato sauce.
    Grandma Rosa's meatballs with sauce sandwich is perfect for a quick lunch break, a picnic, a snack, even a wedding.

14. **Grandma Vitina's pork rolls with sauce sandwich** · *7,50 €*
    Sandwich with pork rolls prepared with garlic, parsley, cellar-aged caciocavallo cheese and pepper, in tomato sauce.
    Grandma Vitina's pork rolls with sauce sandwich is so good you'll want to take them with you all the time.

15. **Grandma Nina's Coppino sandwich** · *8,80 €*
    Sandwich with cream of sun-dried tomatoes, capers, anchovies, almonds, Stracciatella, arugula and seasoned capocollo.
    Grandma Nina did it: she managed to put Puglia in a sandwich.