Frisa Bistro

FRISE

Frisa classica 6.00
Pomodori pachino, capperi, cipolla, rosmarino, olio evo Barone

Frisa di terra 10.00
Pomodori pachino, insalata, lampascioni, pomodori secchi, carciofi, cime di rapa, cipolla, rucola, olio evo Barone

Frisa di mare 14.00
Pomodori pachino, gambero scottato al cognac, insalata, salsa di gamberi, mazzancolle in pastella, rucola, olio evo Barone

Frisa caprese 11.00
Pomodori pachino, mozzarella di bufala, basilico, rucola, olio evo Barone

Frisa ortolana 13.00
Salsiccia, cime di rapa, scamorza, cipolla rossa, olio evo Barone

Frisa con polpo 13.00
Pomodori pachino, polpo marinato, insalata, salsa di gamberi, rucola, olio evo Barone

Frisa bistrò 12.00
Pomodori pachino, stracciatella di burrata, mandorle, rucola, olio evo Barone

TARTARE

BISCOTTO SALATO FROLLOSO

Biscotto con tartare di gamberi, crema di rucola e basilico	10.00
Biscotto con salmone e crema di gamberi	10.00
Biscotto con tartare di tonno e crema tonnata	10.00
Biscotto con lampascioni, pomodori secchi, capperi e crema ai formaggi	8.00

ANTIPASTI

Cozze

	Intero	1/2 porzione
Classica Pepe nero macinato fresco	15.00	8.00
Gallipolina Pomodori pachino, aglio, prezzemolo, peperoncino	15.00	8.00
Marinara alla Cantina Carrozzo Vino bianco, aglio, prezzemolo, peperoncino	15.00	8.00
Impepata Santu Paulu Aglio, pepe nero, prezzemolo, rosmarino	15.00	8.00
Tarantina Aglio, vino bianco, pomodori pachino, pepe nero, prezzemolo, pane pugliese	15.00	8.00
Cozze gratinate	18.00	

Mare

Fritto misto: gamberi, calamari e totani	16.00
Capesante gratinate con salsa verde, crema di pomodori, crema di cime di rapa e pinoli	13.00

Terra

Verdure in pastella	10.00
Mix di salumi con mozzarella di bufala, crostone con crema di formaggi e capocollo	15.00
Mix di formaggi	12.00
Burrata con pomodori pachino, alici, basilico e olio evo Barone	12.00
Carpaccio di manzo con pomodori secchi, lampascioni, melanzane, carciofini e rucola	13.00

PRIMI

Tutti i primi vengono cucinati utilizzando pasta fresca: orecchiette, tagliolini, cavatelli, strozzapreti

Mare

Cavatelli con cozze, ceci e pecorino	12.00
Tagliolini con gamberi, pomodoro datterino, stracciatella e mandorle	13.00
Riso, cozze e patate	12.00
Taieddha salentina con riso, cozze, patate, sedano, pomodoro datterino, cipolla rossa, pepe nero, pane raffermo e pecorino	15.00

Terra

Ciceri e tria	14.00
Mix di pasta alla sardella salentina con pomodoro datterino, salsiccia, olio piccante, pecorino e rucola	12.00
Orecchiette con cime di rapa e acciughe	11.00
Orecchiette al ragù con polpettine al sugo di braciola e pecorino	12.00
Cavatelli di terra con pomodoro datterino, cime di rapa, ceci, patate, capocollo e primosale	12.00
Pasta mari e monti con mazzancolle, vongole, pomodoro datterino, stracciatella e rucola	15.00

SECONDI

Mare

Fritto mistro: gamberi, calamari e totani	16.00
Grigliata di pesce: pesce spada, gamberoni, salmone e seppie -solo su richiesta-	24.00
Seppioline con piselli	13.00
Spada alla gallipolina con pomodoro datterino, patate e olive nere	16.00
Gamberi rossi al cognac	19.00
Insalata di polpo con pomodoro datterino, patate, olive, sedano e cipolla rossa	16.00
Polpo con pomodoro datterino, patate e rucola	15.00

Terra

Polpette al sugo	11.00
Braciole al sugo pugliese	13.00
Pezzetti al sugo di manzo/cavallo	12.00/15.00
Bombette pugliesi	12.00
Parmigiana	12.00
Purea di fave verdi e cicorie	10.00
Purea di ceci e cime	10.00

Zuppe

Zuppa di legumi e crostone con capocollo	10.00
Zuppa mari e monti con cozze, pomodoro datterino, legumi, patate e primosale	13.00

TARTARE DI CARNE

Punta d'anca 120g 18.00
Pomodoro datterino rosso e giallo, rucola e scaglie di primosale

Magatello 120g 15.00
Pomodoro datterino rosso e giallo, rucola e scaglie di primosale

INSALATE

Di patate alla salentina 8.00
Pomodoro datterino, patate, carciofi, olive, cipolla rossa

Grecanica 10.00
Pomodoro datterino, tonno, feta greca, cipolla rossa

VINO

	Bottiglia	Al calice
Bianco		
Falanghina "Tessuto - Cantina Due Palme	22.00	6.00
Malvasia "Bonsignore" - Cantina Carrozzo - Vino da tavola	18.00	6.00
Malvasia IGP - Cantina Paololeo	20.00	6.00
Verdeca IGP - Cantina Paololeo	20.00	5.00
Rosso		
Negroamaro e Malvasia "Bonsignore" - Cantina Carrozzo	22.00	6.00
Negroamaro "Carminio" - Cantina Carrozzo	26.00	6.00
Primitivo "Krasì" - Cantina Carrozzo	25.00	6.00
Malvasia nera IGP"Moramoba" - Cantina Paololeo	24.00	6.00
Riserve		
Primitivo di Manduria DOP "Passo del Cardinale" - Cantina Paololeo	28.00	
Negroamaro Puglia IGP "Orfeo" - Cantina Paololeo	30.00	
Primitivo Salento IGP "Fiore di Vigna" - Cantina Paololeo	30.00	
Rosato		
Rosato di Malvasia "Bonsignore" - Cantina Carrozzo	20.00	6.00
Rosato di Primitivo IGP - Cantina Paololeo	22.00	6.00
Bollicine		
Spumante Millesimato extra dry	24.00	6.00
Brut Metodo Classico "Xenium Verdeca"- Domini Dauni	35.00	
Brut Metodo Classico"Xenium" - Domini Dauni	35.00	

DOLCI

Pasticciotto leccese	3.00
Diplomatico	6.00
Spumone	7.00
Tiramisù	5.00
Sorbetto al limone	3.50
Affogati al caffè	6.00
Cheesecake	6.00

BEVANDE

Acqua Panna 75cl	3.00
Acqua San Pellegrino 75cl	3.00
Bibite in vetro	3.00
Birra piccola	3.50/4.00
Birra media	6.00/6.50
Amari	4.00
Whiskey - Torbati - Bourbon	8.00/12.00
Caffè	1.00

Coperto 2.00

Prepariamo i nostri prodotti utilizzando
solo materie prime di altissima qualità
collaborando con aziende pugliesi:
olio evo Barone, Laboratorio Dima per la pasta fresca
e panificazione di frise,
Paolo Leo e Cantina Carrozzo per la selezione dei vini

IN BASE ALLA REPERIBILITÀ DEL MERCATO I PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI