Frisã Bistrõ

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 12.00
Pomodori pachino, mozzarella di bufala, basilico, rucola, olio evo Barone

Frisa ortolana 12.00
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 11.00
Pomodori pachino, stracciatella di burrata, mandorle, rucola, olio evo Barone

CROSTONI

Crostone con stracciatella, gambero rosso e mandorle 10.00

Crostone con salsiccia, crema di formaggi e cime di rapa 8.00

Crostone con polpo marinato, crema di ceci e cime di rape 10.00

IMPEPATE DI COZZE

	Intero	1/2 porzione
Classica Pepe nero macinato fresco	14.00	8.00
Gallipolina Pomodori pachino, aglio, prezzemolo, peperoncino	15.00	8.00
Marinara Vino bianco, aglio, prezzemolo, peperoncino	14.00	8.00
Impepata Aglio, pepe nero, prezzemolo, rosmarino	14.00	8.00
Tarantina Aglio, vino bianco, pomodori pachino, pepe nero, prezzemolo, pane pugliese	16.00	9.00

ANTIPASTI

Mare

Fritto misto	14.00
Gambero in pastella con pomodori pachino, salsa di gamberetti, rucola e basilico	14.00
Insalata di polpo alla salentina con pomodori pachino, olive, patate, sedano, cipolla rossa, olio evo Barone	16.00

Terra

Mozzarella di bufala con verdure in pastella	11.00
Verdure in pastella	
Mix di salumi con mozzarella di bufala, crostone con crema di formaggi e capocollo	14.00
Mix di formaggi: mozzarella di bufala, feta greca, scamorza, stracciatella di burrata	14.00
Burrata con pomodori pachino, basilico e olio evo Barone	10.00
Carpaccio di manzo con pomodori secchi, lampascioni, melanzane, carciofini e rucola	13.00
Parmigiana	10.00
Cozze gratinate e patate alla marinara (piatto per 4 persone)	20.00

CHEESECAKE DI FRISA

NELLA CHEESECAKE DI FRISA' VIENE UTILIZZATO UN 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	9.00

PRIMI

Mare

Cavatelli con cozze, ceci e pecorino	12.00
Paccheri 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

Tagliolini alla salentina con zucchine, primosale, pepe nero e basilico	11.00
Ciceri e tria	12.00
Mix di pasta alla sardella salentina con pomodoro datterino, salsiccia, olio piccante, pecorino e rucola	12.00
Orecchiette con cime di rapa e acciughe	10.00
Orecchiette al ragù con polpettine al sugo di braciola e pecorino	10.00
Cavatelli di terra con pomodoro datterino, cime di rapa, ceci, patate, capocollo e primosale	12.00
Pasta alla contadina con zucchine, melanzane, pomodoro datterino, stracciatella e rucola	13.00

SECONDI

Mare

Frittura di gamberi, calamari e totani	14.00
Grigliata di pesce: pesce spada, gamberoni, salmone e seppie	24.00
Seppioline con piselli	13.00
Spada alla gallipolina con pomodoro datterino, patate e olive nere	15.00
Gamberi rossi al cognac	18.00
Merluzzo alla salentina con pomodoro datterino, patate, cipolla rossa, pepe nero e pecorino	14.00
Polpo in insalata con insalata, pomodoro datterino, patate, olive, sedano e cipolla rossa	16.00
Polpo alla pignata con pomodoro datterino, patate e rucola	15.00

Terra

Polpette al sugo	10.00
Braciole alla pugliese	11.00
Pezzetti al sugo	10.00
Bombette pugliesi	10.00

Zuppe

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

INSALATE

Di patate alla salentina Pomodoro datterino, patate, carciofi, olive, cipolla rossa	7.00
Contadina Pomodoro datterino, tonno, cime di rapa, stracciatella di burrata, olive	11.00
Grecanica Pomodoro datterino, tonno, feta greca, cipolla rossa	9.00

DOLCI

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

VINO

	Bottiglia	Al calice
Bianco		
Falanghina "Tessuto - Cantina Due Palme	22.00	6.00
Falanghina "Bonsignore" - Cantina Carrozzo	22.00	6.00
Vermentino "Puglia" - 888	26.00	6.00
Rosso		
Negroamaro e Malvasia - Cantina Carrozzo	24.00	6.00
Negroamaro "Carminio" - Cantina Carrozzo	26.00	6.00
Primitivo "Krasì" - Cantina Carrozzo	25.00	6.00
Negroamaro "Puglia" - 888	26.00	6.00
Rosato		
Rosato "Bonsignore" - Cantina Carrozzo	22.00	6.00
Bollicine		
Spumante Millesimato	25.00	6.00
Brut Metodo Classico "Xenium Verdeca"- Domini Dauni	35.00	
Brut Metodo Classico"Xenium" - Domini Dauni	35.00	

BEVANDE

Acqua Panna 75cl	3.00
Acqua San Pellegrino 75cl	3.00
Bibite in vetro	3.00
Birra piccola	4.00/5.00
Birra media	6.00/7.00
Amari	4.00
Whiskey	8.00/12.00
Caffè	1.00

Prepariamo i nostri prodotti utilizzando
solo materie prime di altissima qualità
collaborando con aziende pugliesi:
olio evo Barone, pasta fresca trafilata al bronzo
da pastai, panificatori Laboratorio Dima,
Cantina Carrozzo per la selezione dei vini

Frisa Bistrò