

- | | |
|---|----|
| 1. Maialino in tempura (3) | 7 |
| 2. Bao fritto con stracotto di vacca (1-3-7) | 8 |
| 3. Pastrami di lingua, curry di peperoni e prezzemolo (11) | 10 |
| 4. Panzanella di baccalà (4) | 10 |
| 5. Tacos di maiale, cipolla in agrodolce e salsa spicy | 8 |
| 6. Melanzana cotta nella brace, noci, pomodoro, alici e basilico (1-4-8) | 7 |
| 7. Crudo di pescato, latte di mandorla, limone e olive (4-8) | 10 |
| 8. Torta sfogliata di agnello, zucchine e fiori (1-7) | 10 |
| 9. Scacchiata di peperoni (1-3-7) | 7 |
| 10. Ravioli di carne alla brace, pomodori, basilico e latte di cocco (1) | 8 |
| 11. Gnocchi di patata e formaggio alla brace e cicoria selvatica (1-7) | 7 |
| 12. Battuta di vacca al coltello, lattuga e semi di pomodoro | 9 |

Le Tapas sono assortimenti di piccole porzioni di cibo, ideali da condividere o per accompagnare bevande come birra, vino o cocktail. Solitamente, rappresentano un antipasto della cena, ma molti preferiscono gustarle in abbondanza per un'esperienza conviviale e soddisfacente!

TAPAS



La cottura alla brace di Thalia viene eseguita nel **Kamado**: una speciale brace in ceramica di origine giapponese che noi usiamo con carboni di legno di leccio. La forma a uovo del kamado permette la formazione di una corrente di aria calda, favorita dalla struttura ceramica che isola e riflette il calore

senza alcuna dispersione e variazione di temperatura.

Le **carni** di Thalià sono di alta qualità: prodotte dalla macelleria Varvara da animali allevati in libertà in Puglia, nella Valle d'Itria e nelle Murge, che si nutrono di ciò che la natura offre.

1. **Reale di vacca panato ai semi con radici e frutti rossi** (1-8) 20
2. **Cheesburger di vacca** (1-3-7) 16
3. **Lamb burger** (1-7) 16
4. **Degustazione carni selezione "Varvara"** 50
Il meglio dei migliori tagli dei bovini Varvara, secondo disponibilità.
Suggerito per due persone.
5. **Lombata di vacca nostrana selezione "Varvara"** 8/hg
Taglio di carne molto tenero e particolarmente saporito per la presenza di un leggero strato di grasso e delle ossa
6. **Pescato locale cotto alla brace** (4) 20

BRACE



PIZZA CONTEMPORANEA	Mediterranea	14
	Pesto di Basilico, Fior di latte, Pomodori Secchi, Capocollo (1-7-8)	
	Piccante	11
Pomodoro, Fior di Latte, Ventricina Piccante, Nocciole e Riduzione di Primitivo (1-7-8)		
PIZZA GOURMET	Tonno	13
	Fior di latte, Cipolla Rossa, Tonno Colimena, Pomodorini Confit, Salsa Verde (1-4-7)	
	Parma	15
Pomodoro, Fior di Latte, Julienne di Zucchine Fritte, Culatta e Scaglie di Parmigiano (1-7)		
PIZZA GOURMET	Capocollo	14
	Fior di latte, Capocollo di Martina Franca, Riduzione di Primitivo e Peperone Crusco (1-7)	
	Guanciale	12
Fiocchi di latte, Guanciale, Cotto di Ciliegie, Zest di Arancia (1-7)		
PIZZA GOURMET	Veg	12
	Stracciatella, Zucchine e Melanzane fritte, Datterino Rosso Confit e Menta (1-7)	
	Gambero	16
Stracciatella, Asparagi, Gambero Viola, Passion Fruit (1-2-7)		

Pizza Contemporanea la reinterpretazione della tradizionale pizza italiana, con ricette ed ingredienti innovativi.

Pizza Gourmet - La Pizza nella sua versione migliore: impasto superidratato, ingredienti di qualità altissima preparati per valorizzarne le caratteristiche.

PIZZA



BIRRE**Hacker-Pschorr Pils**

30cl 3 / 50cl 5

Classica pils tedesca a bassa fermentazione. molto fresca e dissetante.

Hacker-Pschorr Weisse

50cl 5

Birra di frumento torbida naturale, dorata ad alta fermentazione

Noam Lager

33cl 6

Lager leggera non filtrata, caratterizzata da aromi floreali e sapidi.

Baladin Pop

33cl 6

American Pale Ale. Piacevole, rinfrescante.

Baladin Super Bitter

33cl 6

Belgian Strong Amber Ale. Amara e saporita

Estrella Galicia *senza glutine*

33cl 4

Possono berla proprio tutti! Assaggio pulito, nitido.

BEVANDE**Acqua 75cl**

2

Cola Organica Galvanina

3

Galvanina reinterpreta il gusto classico della Cola in chiave bio, con un gusto equilibrato che ne esalta le proprietà rinfrescanti.

Cola Organica Galvanina Zero

3

Realizzata con estratto di noci di cola e aroma naturale, il gusto di questa Cola è priva di calorie

Amari

4/5

Espresso

1.5

Coperto

2

Regolamento UE n. 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Cereali contenenti glutine | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei | 9. Sedano |
| 3. Uova | 10. Senape |
| 4. Pesce | 11. Semi di sesamo |
| 5. Arachidi | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 6. Soia | 13. Lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte | 14. Molluschi |

**CERCAVI
I NOSTRI
VINI?
SCANSIONA
IL QR CODE**

