

Troccoleria

bistro

Menù

Stuzzicando

 Chips di patate fatte in casa	€ 5
 Le petilosce pettole tipiche foggiane	€ 5
 Scagliozzi polenta fritta	€ 6
 A pane e olio pane di monte tostato, olio evo, pomodoro, rucola ed origano	€ 6
 Pancotto verdure miste, legumi, pane raffermo	€ 8
Polpettine di melanzane fritte con cipolla caramellata su salsa Troccoleria	€ 8
Terrina di caciocavallo con pomodorino e origano	€ 8
Tavoliere salumi tipici del territorio “Salumificio Fattibene Bovino”	€ 16
Tavoliere formaggi tipici del territorio	€ 16
Tavoliere mix di salumi e formaggi	€ 24

Troccoli

Pasta fresca di nostra produzione, con semola di grano duro, "Molino De Vita"

 U' ragù troccoli mantecati con ragù foggiano di carne suina e bovina, serviti con ricotta dura grattugiata	€ 13
 I Satanelli troccoli all'assassina, aglio, olio extra vergine d'oliva, peperoncino, doppio concentrato di pomodoro e salsa di pomodoro <i>opzionale: spuma di ricotta</i>	€ 14
 Fiori e funghi troccoli mantecati in padella con funghi cardarelli e fiori di zucca e crumble di scaldatello pugliese <i>opzionale: canestrato pugliese grattugiato</i>	€ 14
Blue di Persia troccoli mantecati con olio extra vergine d'oliva e polvere di cavolo nero adagiato su fonduta di canestrato pugliese, mandorle tostate e limone grattugiato aggiunto al momento	€ 13
Alla Genovese troccoli mantecati in padella con il classico sugo alla Genovese, mantecato con formaggio pecorino accompagnato da stracciatella	€ 14
Caci noci e pepi troccoli mantecati in padella con crema di latte, pecorino, parmigiano e caciocavallo, poker di pepe tostato (bianco, nero, rosa e verde) in uscita una generosa manciata di noci tostate e pecorino	€ 14
 Cime di Rapa troccoli mantecati con aglio, olio evo, cime di rapa e pane soffritto in uscita	€ 13
 Pomodorino pomodoro fresco infornato, aglio, olio evo, parmigiano al basilico o ricotta dura in uscita	€ 12
Tartufo troccoli mantecati con burro chiarificato e tartufo, crema di prezzemolo a completare	€ 18

Le nostre preparazioni sono sottoposte a procedimento di cottura, abbattimento e rigenerazione.

Alcuni alimenti possono contenere tracce di: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. Per i dettagli consultare il menù digitale (QR code sul retro)

Carni

Hamburger insalata e chips	€ 12
Braciola di cavallo involtino di cavallo al sugo ripieno di pancetta di maiale in umido con sughereto e ricotta dura in uscita	€ 14
Salsiccia foggianella carne di suino, ovino, formaggio pecorino, aromi naturali, accompagnata da insalata e peperoni	€ 13
Polpette di manzo con pane, pecorino e prezzemolo, cotte nel sugo di pomodoro. Servite in coccio con una crosta di caciocavallo fuso.	€ 13
Porchetta accompagnata da insalata e patatine chips	€ 16
Tracchia costeletta di suino cotta a bassa temperatura e salsa BBQ	€ 20
Filetto di scottona grill affumicato con rosmarino e buccia d'arancia fumante	€ 80/kg
Tagliata di scottona rucola, grana e pomodorini	€ 70/kg

Dessert

Dolci Rosæ: un epilogo goloso, preparato con passione e maestria nella nostra cucina dalla chef di pasticceria Rosa Ferrara	€ 7
--	-----

Bevande

Birra 0,33 cl	€ 3
Birra 0,66 cl	€ 5
Coca-cola/aranciata 33 ml	€ 3
Calice di vino selezionato "rosso, rosato e bianco"	€ 4
Calice di vino passito	€ 6
Caffè	€ 1
Grappa bianca o barricata	€ 5
Amari Kranebet o Jefferson	€ 5
Cherry o Limoncello	€ 3

Servizio	€ 3
Pane, taralli, olive e acqua microfiltrata naturale o frizzante	inclusi nel servizio



Menù digitale



Seguici su Instagram



Accedi alla rete Wi-fi

📍 Via Liceo, 27, Foggia

📞 **Francesco** 338 2236845

