

Troccoleria

b i s t r o t

Menù

Stuzzicando

✓	Chips di patate fatte in casa	€ 5
✓	Le pettole tipiche foggiane	€ 5
✓	Scagliozzi polenta fritta	€ 6
✓	Bruschettone pane di monte tostato, olio evo, pomodoro, rucola ed origano	€ 6
✓	Pancotto verdure miste, legumi, patate e 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" (consigliato x 2 persone)	€ 16
	Tavoliere formaggi tipici del territorio (consigliato x 2 persone)	€ 16
	Tavoliere mix di salumi e formaggi (consigliato x 4 persone)	€ 26

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	€ 14
✓	I Satanelli troccoli all'assassina, aglio, olio extra vergine d'oliva, peperoncino e salsa di pomodoro <i>opzionale: spuma di ricotta</i>	€ 15
✓	Fave e Cicorie troccoli mantecati con aglio, olio, crema di fave bianche e cicoriella selvatiche, con pane soffritto in uscita	€ 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	€ 14
	Alla Genovese troccoli mantecati con il classico sugo alla Genovese, mantecato con formaggio pecorino accompagnato da stracciatella	€ 15
	Caci noci e pepi troccoli mantecati 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
	Il Pastorello troccoli mantecati con spezzatino di pecora, crema di ricotta, con aggiunta di ricotta dura in uscita	€ 16
	Pomodorino troccoli mantecati con pomodoro fresco, scalogno, olio evo, con aggiunta di cacio al basilico in uscita	€ 13
	Zuccone troccoli mantecati con vellutata di zucca e acciughe, con aggiunta di spuma di ricotta e peperone crusco in uscita	€ 14

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

Braciola di cavallo involtino di cavallo al sugo ripieno di pancetta di maiale con sughetto e ricotta dura in uscita	€ 14
Torcinello dell'Alto Tavoliere (5 pezzi, gusto vivace) interiora e fegatini di agnello cotte alla brace, accompagnate da insalata e patate chips fatte in casa	€ 15
Salsiccia alla foggianella carne di suino tagliata a punta di coltello con paprika dolce e seme di finocchio, accompagnata da insalata e patate chips fatte in casa	€ 13
Polpette di manzo con pane, pecorino e prezzemolo, cotte nel sugo di pomodoro. Servite in coccio con una crosta di caciocavallo fuso	€ 14
Porchetta accompagnata da insalata e patatine chips	€ 16
A nd'racchij costoletta di suino cotta a bassa temperatura e salsa BBQ	€ 20
Filetto di scottona grill affumicato con rosmarino e buccia d'arancia fumante	€ 9/etto
Tagliata di scottona rucola, grana e pomodorini	€ 9/etto
Hamburger insalata e chips	€ 13

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	€ 1,50
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	

Francesco

Rossini



Menù digitale



Seguici su Instagram



Accedi alla rete Wi-fi

📍 Via Liceo, 27, Foggia

☎️ **Francesco** 338 2236845

