




Da condividere

Pittole perfette  V	€ 3,00
Patate fritte V	€ 4,50
Tempura di verdure di stagione V	€ 6,50
Con maionese home made.	
Bruschette miste	€ 6,50
Con stracciatella e pomodorino confit, 2 con capocollo di Martina Franca Santoro® e 2 con cipe di rapa saltate in padella.	



Antipasti

Parmigiana di melanzana classica	€ 8,50
Con bufala DOP e crudo di Parma.	
Baccalà in pastella 	€ 8,50
Con bufala DOP, pomodorino confit, olive e basilico con passatina di pomodorino ciliegino.	
Cardoncelli arrosto	€ 8,50
Con passatina di patate al parmigiano e uovo in camicia e sbriciolata di panfritto e mandorle tostate.	
Bombette di maiale	€ 7,50
Con cipolla caramellata e sgagliozze baresi.	
Macco di favetta e cicoria 	€ 7,50
Con seppie arrosto e pomodorino confit.	



Taglieri a modo mio

Tagliere di Parma	€ 15,00
Prosciutto crudo di Parma, salame al Montepulciano, fichi secchi, Grana Padano, bufala DOP, salsa verde, cipolla caramellata, pecorino alla cenere d'ulivo, carciofi e pizza frita.	
Tagliere di Martina	€ 15,00
Coppa di Martina Franca Santoro®, stracciatella, guanciale stagionato, caprino al finocchietto selvatico, mosto di fichi, melanzane grigliate e marinate, olive nere fritte, cacio cavallo DOP, cipolla rossa caramellata e pane tostato.	
Tagliere ortolano V	€ 15,00
Grigliata di melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini, carote, patate, rucola, olive fritte, bufala DOP, origano, passata di pomodorino ciliegino, aglio e pane tostato.	


Insalate

Polpo 	€ 8,00
Polpo cotto a bassa temperatura, patate, olive, pomodoro, capperi, basilico, sedano e insalata.	
Caesar e Pollo	€ 8,00
Insalata, crostini, pollo grigliato, pomodoro secco e salsa caesar.	
Salmone 	€ 8,00
Salmone affumicato, insalata, mela verde, rucola, ravanelli e cubetti di bufala DOP.	
Cacioricotta V	€ 8,00
Scaglie di cacioricotta, pomodori maturi, friggittelli, cetriolo, cipolla rossa dolce, olive, olio e aceto.	
Manzo e Mandorle	€ 8,00
Manzo scottato a fette, insalata, rucola, melanzana fumé, mandorle tostate, pomodori secchi e cipolle.	

Primi

Una generosa porzione di pasta preparata al momento e servita appena fatta. <i>Su richiesta è possibile preparare le pietanze con pasta senza glutine.</i>	
Mezzi ziti al sugo di costine di maiale	€ 9,50
Con basilico e cacioricotta fresco.	
Pacchero con guanciale croccante	€ 9,50
Con pomodoro, basilico fresco e stracciatella.	
Spaghettoni, crema di zucchine e cacioricotta 	€ 9,50
Con pepe e tartare di gambero rosso Mazara del Vallo.	
Passatelli pugliesi 	€ 9,50
Con baccalà e funghi cardoncelli.	


Secondi


Filetto di manzo grigliato su pietra lavica	€ 16,00
Servito su bruschettone, fonduta di caciocavallo DOP e verdure di stagione.	
Tagliata di Angus	€ 14,00
Servita con pesto fresco di rucola, cialde di grana padano e pomodorino confit.	
Guancia di manzo	€ 14,00
Brasata al vino primitivo, con funghi cardoncelli e soffice di patata.	
Sashimi di tonno 	€ 14,00
Scottato in padella, paté di ortaggi freschi, sedano ghiacciato e pomodorino confit.	

Pizze

Disponibili anche con impasto ai 10 cereali, riso e senza glutine (+ 1,50 €) Verace a canotto (+ 0,50 €) Disponibilità di mozzarella senza lattosio (+ 1,50 €)	
Le Classiche: quelle che hanno scritto la storia della pizza.	
Margherita V	€ 4,00
Pomodoro, mozzarella.	
Bufala V	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico fresco.	
Vegetariana V	€ 5,50
Pomodoro, mozzarella, zucchine e melanzane fresche.	
Valtellina	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, bresaola punta d'anca IGP, rucola, olio evo, limone, Grana Padano a scaglie.	

Le Speciali: quelle che ci rendono unici, con pomodoro 100% italiano.


Pancetta e stracciatella	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata. Dopo cottura: Stracciatella.	
Salmone e zenzero 	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, zucchine fresche. Dopo cottura: salmone norvegese affumicato, emulsione allo zenzero home made, rucola.	
Capocollo e cardoncelli	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, funghi cardoncelli freschi. Dopo cottura: Capocollo di Martina Franca Santoro®, stracciatella.	

Guanciale e friggittelli	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, peperoni friggittelli fritti, guanciale di maiale croccante, basilico.	
Cocktail 	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella. Dopo cottura: gamberoni in salsa Marie Rose home made, insalata verde.	




Le Bianche: quelle delicate, con base fior di latte.

Mortadella e pistacchio	€ 8,00
Mozzarella, pesto al pistacchio home made. Dopo cottura: mortadella bolognese IGP, granella di pistacchio.	
Porcini e prosciutto crudo	€ 8,50
Mozzarella e funghi porcini. Dopo cottura: prosciutto crudo di Parma, stracciatella, basilico.	
Spinaci e tartare di tonno 	€ 8,50
Mozzarella. Dopo cottura: tartare di tonno crudo, stracciatella, dressing all'arancia home made, foglie di spinacino fresche.	
Speck e miele	€ 8,50
Mozzarella, gorgonzola, crema di noci. Dopo cottura: speck altoatesino, miele d'acacia.	
Tartufo e guanciale	€ 8,50
Mozzarella di bufala DOP, guanciale di maiale croccante. Dopo cottura: pomodorino giallo confit, scaglie di caciotta del casaro al tartufo.	
Capocollo e zucca	€ 9,00
Mozzarella, crema di zucca e grana padano grattugiato al forno. Dopo cottura: capocollo di Martina Franca Santoro®, mozzarella di bufala DOP.	
Prosciutto crudo e mascarpone	€ 8,50
Mozzarella, crema al mascarpone homemade. Dopo cottura: Noce moscata grattugiata e prosciutto crudo Parma.	

Le Ciccio: quelle leggere e croccanti, con solo olio extravergine d'oliva.

Caprese	€ 8,50
Dopo cottura: pomodorini, mozzarella di bufala DOP, prosciutto crudo di Parma.	
Salmone e zucchine alla poverella 	€ 8,50
Dopo cottura: salmone affumicato, mozzarella di bufala DOP, zucchine alla poverella e olio alla menta home made.	

Coperto € 1,50

 Tutti i prodotti sono disponibili, su precisa richiesta, anche senza glutine e prodotti in una cucina dedicata come sottoscrizione del protocollo d'intesa a.i.c (associazione italiana celiachia).	 Prodotto per vegetariani.	 Specialità a base di pesce.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Utilizziamo solo prodotti ferschi. Se non disponibili: selezioniamo surgelati di ottima qualità
Nel weekend accettiamo variazioni solo per intolleranze e allergie (+ 1 o 2 euro a seconda della variazione).
La nostra ristorazione artigianale non permette di garantire la presenza di ingredienti o impasti speciali a qualsiasi ora.

Tutti i nostri prodotti per celiaci e intolleranti al glutine sono preparati in una cucina dedicata ai sensi del regolamento UE 1169/2011.

Alcuni piatti in menù possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte (compreso lattosio), frutta in guscio (noci, etc.), sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e prodotti derivati, molluschi e prodotti derivati.

Bevande

Bibite gassate € 2,00
Coca Cola 33cl, Coca Cola Zero 33cl, Fanta 33cl, Sprite 33cl.

Acqua € 2,00
Natia e Ferrarelle 75 cl.

Birre alla Spina

Augustiner Edelstoff 5,6% vol. 20cl € 2,50
Una delle più quotate birre di Monaco. Si caratterizza per un netto profumo
di lievito molto fine e particolare. Al palato si presenta morbida ed equilibrata. 40cl € 4,50
Evidenti i gradevoli sentori floreali. 1lt € 10,50

Mc Douglas Celtic Red 7,9% vol. 20cl € 2,50
Birra scozzese, forte e ambrata che volge al rosso. Con il suo gusto caramellato afferma un
carattere speziato e determinato. Si veste di ambra scura, con il riflesso dei superbi 40cl € 5,00
paesaggi purpurei delle sue origini. 1lt € 11,00


Dessert




*Dulcis in fundo, un dessert davvero speciale.
Chiedi al nostro staff le proposte del giorno, sapremo come conquistarti.*

Dalla cantina

*Richiedi al nostro personale di sala la
nostra selezione di vini e birre artigianali.*

— Coperto € 1,50 —

 Tutti i prodotti sono disponibili, su precisa richiesta, anche senza glutine e prodotti in una cucina dedicata come sottoscrizione del protocollo d'intesa a.i.c (associazione italiana celiachia).

 Pietanza non disponibile senza glutine.  Prodotto per vegetariani.  Specialità a base di pesce.

Utilizziamo solo prodotti freschi. Se non disponibili: selezioniamo surgelati di ottima qualità

Nel weekend accettiamo variazioni solo per intolleranze e allergie (+ 1 o 2 euro a seconda della variazione).

La nostra ristorazione artigianale non permette di garantire la presenza di ingredienti o impasti speciali a qualsiasi ora.

Tutti i nostri prodotti per celiaci e intolleranti al glutine sono preparati in una cucina dedicata ai sensi del regolamento UE 1169/201.

Alcuni piatti in menù possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte (compreso lattosio), frutta in guscio (noci, etc.), sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e prodotti derivati, molluschi e prodotti derivati.

**Sapore
Perfetto**
PIZZERIA CON CUCINA

Contattaci anche per feste, eventi e ricorrenze.

Via San Giacomo 11, 70014 Conversano (BA)

080 495 63 53 - 393 531 04 76

info@saporeperfetto.it - www.saporeperfetto.it

[f /ilsaporeperfetto](https://www.facebook.com/ilsaporeperfetto) [@ sapore.perfetto](https://www.instagram.com/sapore.perfetto)

**Sapore
Perfetto**
PIZZERIA CON CUCINA

Menù
— it —