

Bevande

Bibite gassate € 2,00

Coca Cola 33cl. Coca Cola Zero 33cl. Fanta 33cl. Sprite 33cl.

Acqua € 2,00

Acqua Natia, Acqua Ferrrarelle 75cl.

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. Evidenti i gradevoli sentori floreali.

40cl € 4,50

1lt € 10,50

Augustiner Dunkel 5,6% vol. 20cl € 2,50

Antica birra originaria del ceppo monacense. Non è amara né tantomeno pesante ma infonde, in chi la beve, una piacevole sensazione di rotondità grazie al malto caramellato.

40cl € 5,00

1lt € 11,00

Dessert Artigianali

Soufflé € 5,50

Soufflé con cuore morbido al cioccolato.

Ricotta e pera € 5,50

Mousse di pera, rum e ricotta, con biscotto alle nocciole, cremino al gianduia ed emulsione al vino rosso.

Tiramisù € 5,50

Crema al mascarpone, sbriciolata di biscotto savoiardo homemade e caffè.

Sfera ice-cream € 5,50

Sfera al cioccolato fondente con gelato al lampone, su crema all'arancia e croccante alle mandorle.

Cheesecake € 5,50

Mousse al formaggio, streusel alle mandorle e guazzetto ai frutti di bosco.

Delizioso al cocco € 5,50

Mousse al cocco, biscotto cocco e pistacchio, cremino al gianduia, purea ai frutti rossi.

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 (+ 1/2 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.



Menù

— it —

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](#) [@sapore.perfetto](#)

Da condividere

Pittole perfette 	€3,00
Cestino di patate fritte 	€4,00
Tempura di verdure di stagione con maionese home made 	€6,00
Bruschette della casa (8 pezzi)	€6,50

4 con pomodorino confit, stracciatella e cime di rapa e 4 con capocollo di Martina Franca Santoro® e stracciatella.

Antipasti




Tartare di Manzo	€9,50
Su quinoa rossa, cipolla, senape e tuorlo d'uovo impanato con grissini home made.	
Polpette di baccalà 	€8,00
Con biscotto al Grana Padano e crema di peperoni.	
Parmigiana di melanzane 	€8,00
Con polpo e bufala.	
Cardoncelli arrosto	€8,00
Crema di patate, guanciale fondente e grana.	
Bombette di angus	€8,00
Con pangrattato al prezzemolo, su crostini di pane con insalata verde, bufala e battuto di melanzane.	

Taglieri

Parma e Bufala	€8,50
Prosciutto di Parma 24 mesi e mozzarella di bufala Campana DOP.	
Affettato di manzo fatto in casa	€8,50
Con scaglie di Grana Padano e 3 salse dello chef.	
Tonno e salmone 	€9,50
Tartare di tonno con capperi, cipolla, basilico e chips di verdure, tartare di salmone con ananas e cetriolo.	
Verdure e ortaggi 	€7,50
Selezione di verdure e ortaggi di stagione grigliati su pietra lavica, servite su purè di patate.	
Selezione di salumi e formaggi	€13,00
Capocollo di Martina Franca Santoro®, bresaola equina, salame al Montepulciano DOC, caciocavallo ubriaco al primitivo di Manduria, pecorino alla cenere d'ulivo e caprino al finocchietto selvatico.	

Insalate


Accompagnate con salse Home made e crostini

Polpo 	€8,00
Polpo cotto a bassa temperatura, patate, olive, pomodoro, capperi, basilico, sedano e insalata.	
Cesar e Pollo	€8,00
Insalata, crostini, pollo grigliato, pomodoro secco e salsa cesar.	
Salmone 	€8,00
Tartare di salmone marinato, insalata, rucola, cubetti di bufala, zucchina marinata e basiico	
Cacioricotta 	€8,00
Cacioricotta morbido, pomodori maturi, friggitelto, cetriolo, cipolla rossa dolce, olive, olio e aceto.	
Manzo e Mandorle	€8,00
Affettato di manzo, insalata, rucola, melanzana affumicata, mandorle tostate, pomodori secchi e cipolle agrodolci.	

Primi

Una generosa porzione di pasta preparata al momento e servita appena fatta.



Su richiesta è possibile preparare le pietanze con pasta senza glutine.

Spaghettoni cacio e pepe con gamberi rossi e zucchine.	€ 9,50
Paccheri con guanciale stagionato, pomodoro, basilico e stracciatella.	€ 9,50
Tagliolino all'uovo, burro al limone, prosciutto crudo di Parma.	€ 9,50
Orecchiette con cozze, carciofi e menta.	€ 9,50
Risotto alle verdure con caciocavallo podolico croccante. 	€ 9,50

Secondi

Una generosa porzione di pasta preparata al momento e servita appena fatta.

Su richiesta è possibile preparare le pietanze con pasta senza glutine.

Filetto grigliato	€ 16,00
Servito su bruschettone, fonduta di caciocavallo e spadellata di rape.	
Tagliata di Angus	€ 14,00
Servita con pesto fresco di rucola, cialde di grana e pomodorino confit.	
Pollo lardellato al forno	€ 12,00
Petto di pollo avvolto in pancetta ripieno di carciofi e patate al forno.	
Granfritto di mare 	€ 14,50
Con stick di verdure.	
Tonno in crosta 	€ 14,50
Servito con spinaci saltati, peperoncino.	

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 	€ 4,00
Pomodoro, mozzarella.	
Bufala 	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico fresco.	
Vegetariana 	€ 5,00
Pomodoro, mozzarella, zucchine e melanzane fresche.	
Crudaiola	€ 5,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini ciliegino, rucola, cacio ricotta. 	
Quattro Formaggi	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, emmenthal, gorgonzola. 	
Valtellina	€ 7,00
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.

Nduja e Caciocavallo	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella di bufala, nduja di Spilinga, cime di rape cotte al vapore Dopo cottura: scaglie di caciocavallo podolico.	
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, olio allo zenzero home made, rucola.	
Capocollo e cardoncelli	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, funghi cardoncelli freschi. Dopo cottura: Capocollo di Martina Franca Santoro®, stracciatella.	
Polpo e bufala 	€ 9,00
Pomodoro, Bolognese di polpo. Dopo cottura: Mozzarella di bufala DOP fresca.	
Guanciale e friggitielli	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, peperoni friggitielli fritti, guanciale di maiale, 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.

Capocollo e zucca	€ 8,50
Mozzarella, crema di zucca, grana padano grattugiato al forno. Dopo cottura: capocollo di Martina, mozzarella di bufala DOP fresca.	
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.	
Gamberoni e asparagi 	€ 9,00
Mozzarella, fonduta di caciocavallo e pepe, asparagi, gamberoni. Dopo cottura: rucola e caciocotta.	
Cardoncelli e Salsiccia	€ 8,50
Mozzarella, funghi cardoncelli freschi e salsiccia. Dopo cottura: pomodorini confit, rucola, mozzarella di bufala campana DOP.	
Baccalà e Rape 	€ 8,50
Mozzarella, crema di fave, cime di rape, baccalà, pecorino grattugiato al forno. Dopo cottura: pomodorini confit, sbriciolata di taralli conversanesi.	
Speck e miele	€ 8,00
Mozzarella, gorgonzola, crema di noci. Dopo cottura: speck altoatesino, miele d'acacia.	
<i>Le Ciccio: quelle leggere e croccanti, con solo olio extravergine d'oliva.</i>	
Caprese	€ 8,50
Dopo cottura: pomodorini, mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto crudo di Parma.	
Salmone e zucchine alla poverella 	€ 8,50
Dopo cottura: salmone affumicato, mozzarella di bufala campana DOP, zucchine alla poverella e olio alla menta home made.	
Manzo e salsa tonnata 	€ 9,00
Dopo cottura: Carpaccio di manzo cotto a bassa temperatura, olio, sale e pepe, rucola, mozzarella di bufala campana DOP fresca e salsa tonnata.	