

L'inizio Perfetto

Pittole perfette 	€ 4,00
Patate fritte V	€ 4,50
Tempura di verdure di stagione V Con maionese homemade.	€ 6,50



Antipasti

Bombette di capocollo Con pancetta affumicata e emmenthal, cipolla caramellata, pesto di rucola e sgagliozze alla barese.	€ 9,50
Baccalà in pastella  Con fonduta di provola e filetti di pomodoro.	€ 9,50
Polpette di polpo  Con salsa puttanesca, chips di pane e crema al basilico.	€ 9,50
Gnummareddi arrosto Con friggitelli e maionese alla senape candita artigianale.	€ 9,50
Tortino di melanzane  Con gamberi scottati, passatina di pomodoro e pane tostato.	€ 9,50
Battuta di manzo Con insalata di carciofi, colatura di caciocavallo e pan brioscè tostato homemade.	€ 9,50



Taglieri *Serviti con frittelline calde.*

Tagliere Parma Prosciutto Crudo di Parma, pomodoro camone e basilico fresco.	€ 13,00
Salumi artigianali Capocollo di Martina Franca, filetto lardellato e salame casereccio artigianale. (Salumi artigianali Santoro®)	€ 16,00
Ortaggi e burratine artigianali V Burratine artigianali servite con ortaggi di stagione, pomodoro camone e basilico.	€ 15,00
Pulled pork Con insalata di cavolo cappuccio, salsa yogurt homemade e schiacciata all'olio d'oliva.	€ 18,00



Insalate *Tutte le nostre insalate vengono servite con base di misticanza*

Vegetale Con misticanza, semi di girasole, pomodori e cacioricotta.	€ 8,50
Caesar Pollo marinato arrosto, pomodori secchi, cubetti di pane tostato, misticanza, salsa Caesar homemade.	€ 9,00
Polpo  Polpo cotto a bassa temperatura, misticanza, pomodori, cipolla marinata, olive nere, bottarga e limone.	€ 9,00
Salmone fumé  Salmone affumicato, misticanza, burratina, mandorle tostate a lamelle, fichi secchi, olio e limone.	€ 9,50

Primi *Una generosa porzione di pasta preparata al momento e servita appena fatta. Su richiesta è possibile preparare le pietanze con pasta senza glutine.*

Troccoli con pesto di pistacchio artigianale e tartare di gambero rosa. 	€ 13,00
Capunti con crema di zucchine, guanciale croccante, stracciatella e zucchine alla poverella.	€ 13,00
Orecchiette con stracotto di maiale, fonduta di provola e basilico fresco.	€ 13,00
Cavatelli con baccalà e ceci in pignata al rosmarino. 	€ 13,00


Secondi

Petto di pollo cotto a bassa temperatura Petto di pollo cotto a bassa temperatura con salsa ai funghi cardoncelli e patate al forno.	€ 16,00
Roll di pesce spada  Roll di pesce spada con melanzane, scamorza affumicata e composta di pomodoro.	€ 16,00
Tagliata di manzo Tagliata di manzo con rucola, grana padano DOP e pomodorini.	€ 16,00
Polpo arrosto  Polpo arrosto con ricotta vaccina, zucchine alla poverella e mosto d'uva.	€ 16,00

Pizze

Per le nostre pizze usiamo solo farina di tipo "0" con grani germogliati e lievito madre. Disponibili con impasto ai 10 cereali e senza glutine (+ 1,50 €) Disponibili con mozzarella senza lattosio (+ 1,50 €)

Le Rosse **con pomodoro del Gargano, fiordilatte o bufala campana DOP**

Margherita V Pomodoro del Gargano, fiordilatte.	€ 5,00
Bufala V Pomodoro del Gargano, bufala campana DOP, basilico.	€ 7,00
Pomod'Oro V NEW Passata di datterini gialli artigianale, bufala campana DOP, riduzione di basilico.	€ 9,00
Contemporanea  Pomodoro del Gargano, bufala campana DOP, riduzione di basilico, capperi disidratati e acciughe del Mar Cantabrico.	€ 10,00
Salmone e Zenzero  Pomodoro del Gargano, bufala campana DOP, zucchine grigliate. <i>Dopo cottura:</i> salmone norvegese affumicato, rucola ed emulsione allo zenzero artigianale.	€ 10,00
Capocollo e cardoncelli  Pomodoro del Gargano, fiordilatte, funghi cardoncelli <i>Dopo cottura:</i> Capocollo di Martina Franca Santoro® e stracciatella.	€ 10,00
Guanciale e friggitelli  Pomodoro del Gargano, bufala campana DOP, guanciale croccante, peperoni friggitelli fritti e basilico.	€ 9,50
Bari-New York Pomodoro del Gargano, fiordilatte, wurstel artigianali Santoro®, chips di patate con buccia, ketchup perfetto e maionese artigianale.	€ 9,50
Pescatore  Pomodoro del Gargano, fior di latte. <i>Dopo cottura:</i> tartare di tonno pinne gialle, crema di cipolle rosse caramellate artigianale e olive leccine disidratate.	€ 10,00

Le Bianche **con solo fiordilatte o bufala campana DOP**

Mortadella e pistacchio  Fiordilatte, pesto al pistacchio artigianale. <i>Dopo cottura:</i> mortadella di Bologna IGP, granella di pistacchi, burratina.	€ 9,50
Speck e miele  Fiordilatte, crema di noci artigianale e gorgonzola. <i>Dopo cottura:</i> speck altoatesino e miele d'acacia.	€ 9,50
Crudo e basilico  Mozzarella di Bufala DOP. <i>Dopo cottura:</i> crema di basilico artigianale, pomodorini gialli e rossi CBT, Prosciutto Crudo di Parma.	€ 10,00
Carbonara  Fiordilatte, guanciale croccante, pecorino romano DOP, pepe nero. <i>Dopo cottura:</i> crema al pecorino e crema all'uovo pastorizzato.	€ 10,00
Tartufo e Guanciale  Mozzarella di Bufala DOP, crema al tartufo nero, guanciale croccante. <i>Dopo cottura:</i> pomodorini gialli CBT	€ 10,00
Praga, melanzane e menta NEW Fiordilatte, crema di melanzane artigianale e prosciutto cotto di Praga <i>Dopo cottura:</i> bufala campana DOP e olio evo aromatizzato alla menta Le Ferre®.	€ 10,00
Asparagi e salmone  Fiordilatte, crema di asparagi artigianale. <i>Dopo cottura:</i> salmone norvegese affumicato, vincotto di fichi, burratina e sbriciolata di taralli pugliesi.	€ 10,50
Tartare di Tonno e Pistacchi  Fiordilatte. <i>Dopo cottura:</i> tartare di tonno pinne gialle, pomodori secchi, stracciatella e granella di pistacchi.	€ 10,00
Zucca e Capocollo  Fiordilatte, crema di zucca artigianale. <i>Dopo cottura:</i> Capocollo di Martina Santoro®, bufala campana DOP e cialde di grana padano DOP.	€ 11,00
Salsiccia, tartufo e nocciole NEW Mozzarella di Bufala DOP, salsiccia di vitello, funghi cardoncelli e olio al tartufo bianco Urbani Tartufi. <i>Dopo cottura:</i> crema salata alle nocciole homemade.	€ 12,00
'Nduja e zucca NEW Fiordilatte, crema di zucca artigianale, 'nduja di Spilinga. <i>Dopo cottura:</i> stracciatella e olive disidratate.	€ 10,00

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).



Pianta non disponibile senza glutine



Vegetariano



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.

Dessert

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

€ 6,50

Bevande

Bibite gassate

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

€ 2,50

Bibite gassate Slow Food

Chinotto Lurisia 27,5 cl. Limonata Lurisia 27,5 cl.

€ 3,00

Acqua

Panna e S.Pellegrino 75 cl.

€ 2,50

Birre alla Spina

Birra bionda artigianale Agricola 5% vol. 20cl € 3,50

40cl € 5,50

Birra rossa artigianale Beggia 7% vol. 20cl € 3,50

40cl € 5,50

Birre in bottiglia

Krombacher 0,0% vol.

Secco e rinfrescante, con una delicata nota amara luppolata: il gusto unico di Krombacher, nella versione analcolica

33cl € 2,50

Blanche de Namur 4,5% vol.

Birra belga stile blanche non filtrata dal profumo agrumato e speziato.

33cl € 5,50

Schneider Weisse Meine Helle Tap 1 5,2% vol.

Classica weizen molto equilibrata dal gusto rotondo e speziato.

50cl € 6,50

Schneider Weisse Mein Aventinus Tap 6 8,2% vol.

Weizen bock dal colore rosso rubino carico e dal corpo pieno e forte.

50cl € 6,50

My Antonia 7,5% vol.

Pilsner bionda italiana dal gusto luppolato e agrumato.

33cl € 6,00

Nuda e cruda 4,5% vol.

Stile Pils Boema, leggera e dal gusto pulito, unica nel gusto e nell'aroma.

33cl € 5,50

Tennent's gluten free 5,0% vol.

Lager bionda che mantiene il suo inconfondibile gusto originale pur non contenendo glutine.

33cl € 4,50

Officine birrai Mascot

Birra artigianale di colore chiaro a bassa fermentazione. Caratterizzata da un intenso profumo di malto, miele e pane appena sfornato.

33cl € 6,00

Officine birrai Weisse 5,2% vol.

Artigianale ad alta fermentazione si presenta opalescente e con un cappello di schiuma abbondante e denso.

33cl € 6,00

Sapore
Perfetto
PIZZERIA CON CUCINA

Sapore
Perfetto
PIZZERIA CON CUCINA

Menu

Ita

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

Coperto € 2,00