

Menù



**Giardino
del Guercio**

APULIAN WINE & TASTE

TRIS del Giardino

€ 7

SMALL PLATTER



Mandorle tostate, Orecchiette fritte

Tarallini pugliesi

Toasted almonds, Fried Orecchiette, Apulian Taralli



ILGIARDINODELGUERCIO.IT



PADELLINO

€ 16

Pizza Padellino:

Maturazione di 12 ore con biga e 6 ore a temperatura costante.

Farine utilizzate tipo "0" e tipo "2".

Pan-cooked pizza:

12-hour leavening with biga (special fermentation technique) and 6-hour leavening at a constant temperature.

Flour varieties used: flour 0 and type 2 flour.



Padellino Capocollo

Capocollo di Martina Franca, petali di pecorino murgiano e pomodorino semidried

Martina Franca capocollo (local salami), flakes of local pecorino cheese and semi-dried tomatoes



ASSAGGIO RUSTICO

€ 16

RUSTIC taste



Capocollo di Martina Franca, pecorino locale, stracciatella, salamino Pugliese e confettura

Local Capocollo (typical cured meat sourced in Martina Franca),

local sheep's milk cheese, creamy stracciatella, traditional Apulian salami and jam



PANINO della Tradizione

TRADITIONAL sandwich

€ 9,5



Panino con braciola (prodotto abbattuto)
e fonduta di caciocavallo

*Fresh panini filled with braciola (typical local meat roll - blast-chilled product)
and caciocavallo cheese fondue*



La CIALLEDDA

FRISELLA crumble

€ 11



Sbriciolata di frisella, pomodorini, cocomero, origano,
cipolla rossa e cubetti di caciocavallo

*Frisella crumble, tomatoes, cucumber, red onion,
diced caciocavallo, extra virgin olive oil, origano*



POLPETTE *di carne al sugo*

€ 12

MEATBALLS *in tomato sauce*

Prodotto abbattuto
Blast-chilled product



6 pezzi - 250 gr

Salsa di pomodoro, aglio, cipolla, carne di vitello e maiale, formaggio, uova
Traditional veal and pork meatballs simmered in a rich tomato sauce with garlic, onion, eggs, and cheese



LASAGNA *al pesto di basilico*

€ 14,5

Basil pesto LASAGNA

Prodotto abbattuto
Blast-chilled product



Semola di grano duro, salsa al pesto di basilico, aglio, mozzarella, formaggio

Durum wheat semolina pasta sheets layered with aromatic basil pesto, garlic, mozzarella, and cheese



ORECCHIETTE al pomodoro rustico

€ 12

Rustic tomato ORECCHIETTE

Prodotto abbattuto
Blast-chilled product



Pasta di semola di grano duro, salsa di
pomodoro, pesto di basilico, cipolla e formaggio
*Traditional durum wheat semolina pasta served with tomato sauce,
basil pesto, onion and cheese*



PARMIGIANA di melanzane

€ 14

Eggplant PARMIGIANA

Prodotto abbattuto
Blast-chilled product



Melanzane prefritte, uova, salsa di pomodoro,
basilico, mozzarella, formaggio, aglio e cipolla
*Golden pre-fried eggplants layered with tomato sauce, mozzarella,
eggs, cheese, flavored with basil, garlic, and onion*



VINI

WINES



Vini al calice - *Wines by the glass*

Albidus Verdeca / Bianco - <i>White</i>	€ 6
Feldeggi Susumaniello / Rosato - <i>Rosè</i>	€ 6
Gipeto Primitivo / Rosso - <i>Red</i>	€ 6
Tagarote Primitivo Dolce naturale / Rosso - <i>Sweet red</i>	€ 7
Vivace Verdeca Frizzante / Bianco - <i>Sparkling white</i>	€ 6
Sangria pugliese - <i>Apulian Sangria</i>	€ 8

Vini in bottiglia - *Bottled wines*

Federì Il Vivace - Verdeca Frizzante 2023 cl 750 - <i>Sparkling white</i>	€ 25
Albidus Verdeca Bianco 2022 cl 750 - <i>White</i>	€ 25
Sinjari Minutolo Bianco 2023 cl 750 - <i>White</i>	€ 25
Araeus Fiano Bianco 2023 cl 750 - <i>White</i>	€ 25
Feldeggi Susumaniello Rosato 2022 cl 750 - <i>Rosè</i>	€ 25
Tagarote Primitivo Rosato 2023 cl 500 - <i>Rosè</i>	€ 25
Ulula Susumaniello Rosso 2023 cl 750 - <i>Red</i>	€ 27
Gipeto Primitivo Rosso 2020 cl 750 - <i>Red</i>	€ 27
Tagarote Primitivo Dolce naturale 2022 cl 500 - <i>Sweet red</i>	€ 25



BIRRA alla SPINA

**DRAFT
BEER**

Raffo Ricetta Originale (Puglia) alc. 4,7% vol.

Apulian lager beer

cl 20 € 2,5

cl 40 € 4,5

La IPA GdG (Puglia) alc. 6,5% vol.

Apulian IPA beer

cl 20 € 5

La Bianca GdG (Puglia) alc. 5,0% vol.

Apulian weiss beer

cl 20 € 5

BIRRA *in* BOTTIGLIA

**BOTTLED
BEER**

Raffo Lavorazione Grezza (Puglia) lager alc. 4,8% vol.

Lager rough workmanship

cl 33 € 4

La Linfa Birranova (Puglia) alc. 5,0% vol. gluten free

Gluten Free Beer



cl 33 € 6

Giara Birranova (Puglia) Alcool Free

Alcool Free beer



cl 33 € 6

Malart Belgian Ale (Alberobello) alc. 8,4% vol.

Belgian Ale beer

cl 33 € 6,5



MISCELATI

BLENDED COCKTAILS

Apulian Spritz <i>con spumante pugliese</i>	€ 8
<i>With Federì Minutolo Spumante Brut</i>	
Limoncello Spritz	€ 8
Hugo Spritz	€ 8
Gin Tonic <i>Gin pugliesi - with our local gins</i>	€ 12
Moscow Mule	€ 9
Gin Basil <i>Pestato di basilico, Gin e lime</i>	€ 10
<i>Mashed basil leaves, gin and lime</i>	
Vodka Passion	€ 11
<i>Passion fruit, Vodka Altamura (Puglia), succo di limone</i>	
<i>Passion fruit, our local vodka, lemon juice</i>	

ANALCOLICI / Non-alcoholic

Curioso <i>Cedrata, passion fruit, succo di limone</i>	€ 7
<i>citruses juice, passion fruit, lemon juice</i>	
Alpex Spritz Analcolic <i>bottiglia cl 20</i>	€ 4,5
Alpex Gin Tonic Analcolico <i>bottiglia cl 20</i>	€ 4,5

DIGESTIVI

SPIRITS and LIQUORS

Pharmacy Amaro (Puglia) - Amaro Pharmacy (Apulian bitter)	€ 6
<i>Carota di Polignano, ruta, dente di leone, carruba, coriandolo, portulaca, ulivo, menta, pepe bianco, limone con solo 6% di zuccheri, grad. 24% vol., non contiene coloranti o aromi artificiali</i>	
<i>Polignano carrots, rue, dandelions, carobs, coriander, purslane, olive tree leaves, mint, white pepper, lemon, 6% sugar, ABV 24%. No artificial colours or flavours added</i>	
Snake Oil (Puglia) - Amaro Snake oil (Apulian bitter)	€ 6
<i>Infusione e distillazione di erbe e spezie con all' interno 16 botaniche (dalla camomilla, liquirizia, genziana, cortecce di canfora, zenzero, cumino e altre) non contiene coloranti o aromi artificiali. 37,3% vol.</i>	
<i>Infusion and distillation of 16 herbs and spices (such as chamomile, liquorice, gentian, camphor bark, ginger, cumin and more). No artificial colours or flavours added, ABV 37.3%</i>	
Amaro d'Itria (Puglia) - Amaro d'Itria (Apulian bitter)	€ 6
<i>Elisir naturale del territorio con infusione di carrube, scorza d'arancia e mandarino e spezie, grad. 35% vol.</i>	
<i>Natural elixir of the Itria Valley with carobs, citrus peels, spices and aromatic herbs, ABV 35%</i>	



BEVANDE

Analcoliche

SOFT DRINKS

Acqua Sanpellegrino frizzante bottiglia cl 50 € 2,5

Sanpellegrino sparkling water

Acqua Panna naturale bottiglia cl 50 € 2,5

Panna still water

Cocktail Rosso bottiglia cl 20 € 3

Chinò bottiglia cl 20 € 3

Ginger beer bottiglia cl 20 € 3

Tonica bottiglia cl 20 - *Tonic water* € 3

Limonata bottiglia cl 20 - *Lemonade* € 3

Aranciata bottiglia cl 20 - *Orange Soda* € 3

Coca Cola bottiglia cl 33 € 3,5

Coca Cola Zero bottiglia cl 33 € 3,5

The al limone "Plose" bottiglia cl 27,5 - *Lemon iced tea* € 3

The alla pesca "Plose" bottiglia cl 27,5 - *Peach iced tea* € 3

Succhi di Frutta BioPlose / Fruit juices BioPlose € 3,5

Succo Mela bottiglia cl 27,5 - *Apple Juice*

Succo Pera bottiglia cl 27,5 - *Pear Juice*

Succo Arancia e Carota bottiglia cl 27,5 - *Orange and carrot Juice*

