Menù

cic'r sfritt

La NOSTRA STORIA

Io sono Antonio, l'oste. Mia moglie è Debora, l'ostessa.
Sarà forse l'avanzare dell'età, sarà che abbiamo semplicemente scoperto di nuovo l'acqua calda, ma ci siamo resi conto che il cibo è un vero e proprio linguaggio: non usa le parole, ma ne ha dì cose da dire.
Soprattutto se accompagnato da un buon vino!

Il cibo è capace di comunicare stati d'animo, di far sorridere, di trovare sguardi, di unire, di azzerare le distanze. Il cibo poi alimenta la fantasia, la creatività, la voglia di stare insieme, la positività. Il cibo rallenta le corse, perdona i ritardi, crea pace. Qualcuno dice che fa diventare più larghi, ma molte volte anche più alti! Il cibo insomma è una vera alchimia, capace di richiamare affetti, memorie, di acquietare desideri e di provocarli.

La cucina che vi proponiamo è quanto di più rappresentativo e tradizionale del territorio dove viviamo. Ma è anche rappresentazione di paesaggi spesso mutevoli con colori, colture e culture differenti. Le radici dei nostri piatti affondano dunque prevalentemente nelle memorie di famiglia ed in quel crogiolo di esperienze raccolte nella nostra terra, in un lungo ma piacevolissimo viaggio nel gusto.

E poi abbiamo anche noi una breve storia da raccontarvi.
Proprio come nelle favole. Ma è una storia vera.
E a noi piace raccontarvela così.

A METÀ DELL'800

In questo borgo, distante solo qualche chilometro da Bari, i nostri antenati, dediti a lavori di campagna, producevano vino, olio, mandorle e frutti di stagione.
In un'annata particolarmente abbondante di vino, non riuscendo a venderlo tra i compaesani, decidono di aprire una locanda... un'osteria, che proprio osteria non era, ma diciamo un luogo dove i viandanti facevano sosta per rifocillarsi.
In questa locanda, che ben presto cominciò a popolarsi di gente, si offriva del buon vino, accompagnato da ceci fritti salati.

Così nacque in dialetto il soprannome **cic'r sfritt**, tramandato praticamente fino ad oggi. Questo è comunque il soprannome che ci accompagna, fieri delle nostre origini, della umile dedizione al lavoro di quei tempi.

Cic'r sfritt è dunque la connotazione del luogo dove vi ospitiamo, che è per noi anche una sorta di mood.
Perché ripartiamo sempre dalle radici, dalle cose semplici, dal lavoro, dal rimboccarci le maniche, e non solo in senso metaforico.

Buon appetito.

Nel FRATTEMPO



Taralli & Olive	4,00 €
Frittelle farcite (4 pz.) all. 3-9	6,00 €
L C'rill fiori di zucca ripieni (4 pz.) all. 6-7-9-14	10,00 €
Carpaccio di bufalino all. 2	10,00 €







Frisa pomodorini, primo sale, capocollo di Martina & scaglie di mandorle lista all. 2-3-9	6,00 €
'Na cosa bon tagliere di salumi & formaggi (x2) all. 3	18,00 €
Degustazione di 6 tipologie di antipasti vari all. 2-3-8-9-14	16,00 €

Insalate

Insalata di polpo, pomodorini, patate, sedano
carote e olio al prezzemolo all. 12 ____ 10,00 €

Insalata, salmone fresco, carosello, cipolla rossa,
tocchetti di pane, timo e olio al limone all. 9 ____ 8,00 €

Estate



Zuppe

Fave & Cicorie (o sivoni)
con costrini di pane all. 9 ____ 8,00 €

Rape, fagioli &
salsiccia sbriciolata ____ 10,00 €

Inverno

Primi piatti

Cic'r sfritt Cavatelli freschi
con cipolla rossa, capperi, olive,
pomodorini, salsa e canestrato all. 9 - 13 — 10,00 €

Orecchiette baresi alle due salsicce
al profumo di 'nduja, salsa fatta in casa con
zucchine alla poverella con crema di pane all. 3-9 — 13,00 €

Orecchiette pugliesi — 10,00 €
con rape e tarallo croccante
- con acciughe all. 5-9 (12,00 €)
- con 'nduja e ricotta forte all. 3-9 (12,00 €)

Troccoli alle vongole e zucchine,
olio al limone e prezzemolo all. 4-9 — 13,00 €

Fuori menù
chiedere informazioni al personale in sala



Secondi

DI TERRA

Bistecca d'asino con patate	18,00 €
Costata di bufala con patate	20,00 €
Tagliata di manzo pomodorini, rucola e grana con patate all. 3	15,00 €
Zampina di bufalino e insalata	10,00 €

DI MARE

Polpo arrosto con patate all.5-14	15,00 €
Filetto di cernia ai sapori mediterranei e verdura cotta all.5-9-14	13,00 €
Seppia gratinata con salsa al limone, zucchine fritte e patate all. 5-9-14	13,00 €
Baccalà con guazzetto Cic'r Sfritt	12,00 €

Pinse

La pizzicata base margherita all. 3-7-9	10,00 €
Cic'r sfritt base rossa, cipolla rossa, capperi, olive, pomodorini e canestrato all. 3-7-9-13	13,00 €
La mott base rossa, zucchine, melanzane e peperoni gratinati all. 3-7-9	12,00 €
La marin base gialla, salmone fresco marinato, zucchine fritte, pepe rosa e menta all. 3-5-7-9	13,00 €
Lamarisott base gialla, capocollo di martina, caciocavallo, pomodori secchi e rucola all. 3-7-9-13	14,00 €
Macchia di chianca base gialla, mortadella di maiale nero lucano, provolone e granella di pistacchio all. 2-3-7-9	14,00 €
Le monacelle base gialla, salsiccia di bufala, pomodorini, rucola e mandorle all. 2-3-7-9	13,00 €
Balsignano base ciccio, rape stufate e punta di coltello all. 3-6-9	13,00 €
La pigna base ciccio, cipolla caramellata, olive, filetto lardellato, scaglie di grana e aceto balsamico all. 3-9-13	14,00 €
Sottamura base Ciccio, ricotta forte e alici, pomodorino confit e semi di finocchio all. 3-5-9	14,00 €

Dolci



Sorbetto con topping all'amarena	4,00 €
Tiramisù con caffè decaffeinato all. 3-9-14	5,00 €
Torta morbida alla ricotta e cioccolato fondente all. 3-14	4,00 €
Semifreddi vari gusti (pistacchio, nocciola e fondente) all. 2-3-9	5,00 €
Crostatina con crema e marmellate di stagione all. 2-3-9	5,00 €



Bevande

Acqua naturale e minerale	1,50 €
Coca cola / Fanta 1lt.	4,00 €
Coca cola / Fanta 33cl.	3,00 €
Birra artigianale agricola 50cl.	4,50 €
Birra messina 50cl.	3,00 €
Birra nastro azzurro 33cl.	2,50 €
Birra nastro azzurro 62cl.	3,50 €
Birra menabrea 33cl.	3,00 €

Vino della casa

- Caraffa da 25cl.	3,00 €
- Caraffa da 50cl.	5,00 €
- Caraffa da 75cl.	6,50 €
- Caraffa da 1lt.	8,00 €



coperto
€2,00

ELENCO
ALLERGENI

1. Arachidi e derivati
2. Frutta a guscio
3. Latte e derivati
4. Molluschi
5. Pesce
6. Sesamo
7. Soia
8. Crostacei
9. Glutine
10. Lupini
11. Senape
12. Sedano
13. Anidride solforosa e solfiti
14. Uova e derivati