Dimmi cosa mangi E TI DIRÒ chi sei

FOOD MENU

COPERTO €2,00

PER INIZIARE

STARTERS

PATATE DOLCI AMERICANE CON SALSA MAVÌ ALL'ACLIO BRUCIATO
American Red potatoes in garlic rique sauce **6,00**

CACIOCAVALLO PODOLICO STAGIONATO IN CROSTA PASTELLATA
Caciocavallo podolico seasoned in battered rind **6,00**

POLPETTE DELLA NONNA (POLPETTE DI TRANE AL SUGO)
Bread Meatballs with tomato sauce **8,00**

POLPETTE DI MANZO CACIO E PEPE
Beef Meatballs with pecorino cheese and black pepper **8,00**

POLPETTE DI MANZO ALL'ASSASSINA - CON STRACCATELLA + €1,50
Beef Meatballs in hot tomato sauce
- With stracciatella (fresh stretched curd cheese with cream) + €1,50 **8,00**

POLPETTE DI MANZO CON CHEDDAR FUSO E PANCETTA CROCCANTE
Beef Meatballs with cheddar and crispy bacon **8,00**

POLPETTE DI MANZO IN SALSA MAVÌ **8,00**
Beef Meatballs in Mavì sauce

MORTADELLA DI CHIGNALE PASTRATA CON SALSA AL CACIO E GRANELLA DI PISTACCHIO **8,00**
Cristiana wild boar mortadella with sauce with pecorino cheese and chopped pistachio

PRIMI

MINIMO DUE PORTATE

FIRST COURSES
MINIMUM TWO-COURSE

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA CON STRACCATELLA + €1,50 **13,00**
**Extra minimo di 30 minuti*
Spaghetti in hot tomato sauce, slightly roasted with stracciatella (fresh stretched curd cheese with cream) + €1,50
**minimum waiting time, 30 minutes*

Gli spaghetti all'assassina sono un primo piatto tipico della Puglia. La loro storia nasce nel 1887 in una piccola trattoria di Bari Vecchia. Tartanella buon dì ha riferendosi ai marinai che, ubriachi, si spintonano alla piccinnedda. / Gli spaghetti all'assassina assaggiati, riposano alla mar! "Sei un'assassina!"

TRICCOLI CACIO E PEPE **13,00**
Triccoli pasta with cheese and black pepper

PASSEGGIATA IN PUGLIA; ORECCHIETTE, POMODORO, BASILICO, BURRATINA IN USCITA **13,00**
Walk in Puglia: orecchiette (typical bonnet pasta) with tomato, basil and burrata (cream-filled spun paste cheese)

OGNI MERCOLEDÌ
Every Wednesday

CARBONARA DAY
Ask to staff

SECONDI TERRA

SECOND COURSES OF LAND

ENTRECÔTE DI BLACK ANGUS 300G RUCOLA, POMODORINI E GRANA **18.00**
Black Angus steak 300g, rocket, tomato and grana (a type of parmesan cheese)

Avrai sicuramente sentito parlare della carne di Angus ma sapevi che è una delle origini esistenti al mondo? Nasce in Scozia, terra di pastori, dove che rendono saluzione perché ricca di grasso e molto gustosa. Questo magnifico prodotto viene lavorato direttamente dalla macelleria Mavì per essere al nostro hamburger

PANINI GOURMET

GOURMET BURGERS

TERRA (CON BUN FATTO IN CASA)
MEAT (WITH HOMEMADE BUN)

BLACK ANGUS: Aggiunta burger 5€
BLACK ANGUS: Hamburger addition 5€

TIKI MUG: HAMBURGER DI ANGUS 170G, RUCOLA, CIPOLLA CARAMELLATA, POMODORI SECCHI, CAPOCOLLO PASTRATO E BURRATA **15,00**
Tiki Mug: Angus hamburger 170g, rocket, caramelized onion, dried tomatoes, grilled capocollo (pork neck salami) and burrata (cream-filled spun paste cheese)

MORTACHIO: HAMBURGER DI ANGUS 170G, MORTADELLA PASTRATA, SALSA DI CACIO, POMODORI SECCHI E GRANELLA DI PISTACCHI **15,00**
Mortachio: Angus hamburger 170g, grilled mortadella (Bologna sausage), cheese sauce, dried tomatoes and pistachio grain

IL CLASSICO: HAMBURGER DI ANGUS 170G, FONTINA INGLESE, POMODORO, KETCHUP **13,50**
Il Classico: Angus hamburger 170g, fontina cheese salad, tomato, ketchup

MAVÌ BBQ: HAMBURGER DI ANGUS 170G, SALSA BBQ PANCETTA, CAPOCOLLO, CHEDDAR E CIPOLLA CARAMELLATA **14,00**
Mavì BBQ: Angus hamburger 170g, bbq sauce, bacon, cheddar and caramelized onion

Vietato chiamarlo panino! Questo è un Burger! È nato modesto e soffice but fatto in casa incorre lo stesso nel rischio di essere per preservarne tutti i sapori. L'utilizzo accurato di ingredienti di qualità ne arricchisce ancora di più un vero e proprio viaggio culinario al primo morso!

PULLED PORK, COTTO A BASSA TEMPERATURA (FATTO IN CASA)
PULLED PORK COOKED AT LOW TEMPERATURE (HOMEMADE)

TIPP: PULLED PORK 170G COTTO A BASSE TEMPERATURE PER CIRCA 6H, COLESLAW, PANCETTA PASTRATA, FONDUTA DI CHEDDAR E SALSA BBQ **15,00**
Tipp: pulled pork 170g 6h cooked at low temperature, coleslaw, grilled bacon, cheddar fondue and BBQ sauce

SMOKED TIKI: PULLED PORK 170G COTTO A BASSE TEMPERATURE PER CIRCA 6H, CIPOLLA CARAMELLATA, BURRATA, CAPOCOLLO PASTRATO E RUCOLA **15,00**
Smoked Tiki: pulled pork 170g 6h cooked at low temperature, caramelized onion, burrata (cream-filled spun paste cheese), grilled capocollo (pork neck salami), rocket

POLPETTE FATTE IN CASA (polpette di manzo)
Meatballs homemade (beef meatballs)

MAVÌ ORIGINAL: POLPETTE MAVÌ, STRACCIATELLA E POMODORI SECCHI **12,00**
Mavì Original: Mavì meatballs, stracciatella (fresh stretched curd cheese with cream) and dried tomatoes

MAVÌ ROCKET: POLPETTE CACIO E PEPE, RUCOLA, POMODORINI E GRANA **12,00**
Mavì Rocket: meatballs cacio and pepe, rocket, cherry tomatoes and grana cheese

DOLCI

DESSERTS

TIRAMISÙ **6,00**

CHEESCAKE ALLA NUTELLA, PISTACCHIO, MARMELLATA DI FICHI, MARMELLATA AI FRUTTI DI BOSCO **6,00**
Cheesecake with nutella, pistachio, fig jam, berry jam

CREMA CATALANA **6,00**
Creme brulee

BABBÀ BAGNATO AL RUM RIPIENO DI CREMA PASTICCERA E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE **6,00**
Rum soaked babba filled with custard and dark chocolate flakes

BEVANDE

DRINKS

ACQUA SASS. - EFFERV.	1.50 - 2.50
Water 0,50 - 1,00 L	
BEVANDE ANALCOLICHE	3.00
Soft drinks	
AMARI 12 - INFERIO	2.00 - 4.00
Amaro Medio Raro 12 - All grape	

CARTA VINI

WINE LIST

VINI BIANCHI

WHITE WINES

MAYFE BIANCO

TREBBIA DOCA CARLO GUARINI 20.00
Chardonnay alcohol 12°
Vitigno Chardonnay 100%
Vitigno Riesling Italico 100%

Vino prodotto secondo le tecniche tradizionali. Vinificazione in bianco con fermentazione a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa due mesi. Vino giovane, fresco e fragrante, ideale per l'aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.

MENHIR PRETRA VERDECA 22.00
Verdeca alcohol 12°
Vitigno Verdeca 100%
Vitigno Bianco Dolce 100%

Colore giallo paglierino/oro con riflessi verdi. Profumi di pesca bianca e fiori di ginestra. Sapore fresco e sapido, con note di frutta bianca e mandorla. Ottimo con pesce, crostacei e preparazioni di verdure.

FALANGHINA TRICASE 20.00
Falanghina alcohol 12°
Vitigno Falanghina 100%
Vitigno Bianco Dolce 100%

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumi di fiori e frutta bianca. Sapore fresco e sapido, con note di mandorla. Ottimo con pesce, crostacei e preparazioni di verdure.

MUSE DUCA CARLO GUARINI 20.00
Chardonnay alcohol 12°
Vitigno Chardonnay 100%
Vitigno Sauvignon blanc 100%

Vino prodotto con tecniche tradizionali. Vinificazione in bianco con fermentazione a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa due mesi. Vino giovane, fresco e fragrante, ideale per l'aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.

VINI ROSATI

ROSÉ WINES

MENHIR PIETRA ROSATO 22.00
Negroamaro alcohol 12°
Vitigno Negroamaro 100%
Vitigno Malvasia Nera 100%

Colore rosa cipria con riflessi viola. Profumi di fiori e frutti rossi. Sapore fresco e sapido, con note di mandorla. Ottimo con pesce, crostacei e preparazioni di verdure.

MALÀ ROSA 20.00
Negroamaro alcohol 12°
Vitigno Negroamaro 100%
Vitigno Malvasia Nera 100%

Colore rosa cipria con riflessi viola. Profumi di fiori e frutti rossi. Sapore fresco e sapido, con note di mandorla. Ottimo con pesce, crostacei e preparazioni di verdure.

KAMA PINOT NERO CHARDONNAY 24.00
Chardonnay alcohol 12°
Vitigno Chardonnay 50%
Vitigno Pinot nero 50%

Vino creato attraverso una pressatura soffice delle uve, seguita da una fermentazione in vasche di acciaio inox. Affinamento sui lieviti per circa due mesi. Profumi di fiori e frutti rossi. Sapore fresco e fruttato.

KAMA PRIMITIVO ROSATO CHARDONNAY 24.00
Chardonnay alcohol 12°
Vitigno Chardonnay 50%
Vitigno Primitivo 50%

Vino creato attraverso una pressatura soffice delle uve, seguita da una fermentazione in vasche di acciaio inox. Affinamento sui lieviti per circa due mesi. Profumi di fiori e frutti rossi. Sapore fresco e fruttato.

CAMPO DI MARE DUCA CARLO GUARINI 20.00
Negroamaro alcohol 12°
Vitigno Negroamaro 100%
Vitigno Malvasia Nera 100%

Colore rosa cipria chiaro. Vinificato in bianco con fermentazione a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa due mesi. Profumi di fiori e frutti rosso. Sapore fresco e sapido.

VINI ROSSI

RED WINES

MUSO SANTANGELO CHARDONNAY 32.00
Chardonnay alcohol 12°
Vitigno Chardonnay 100%

Vino prodotto con tecniche tradizionali. Vinificazione in bianco con fermentazione a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per circa due mesi. Vino giovane, fresco e fragrante, ideale per l'aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.

PIETRA ORGANIC NEGROAMARO MENHIR SALICE 22.00
Negroamaro alcohol 12°
Vitigno Negroamaro 100%

Vinificato con metodi biologici. Affinamento per circa due mesi in vasche di acciaio inox. Colore rosso rubino. Profumi di frutti rossi e spezie. Sapore fresco e fruttato, con note di frutti di bosco.

PRIMITIVO NAZZECHINE MENHIR SALICE 20.00
Primitivo alcohol 12°
Vitigno Primitivo 100%

Vinificato con metodi biologici. Affinamento per circa due mesi in vasche di acciaio inox. Colore rosso rubino. Profumi di frutti rossi. Sapore fresco, morbido e fruttato.

DONNA CARLOTTA MENHIR SALICE 24.00
Negroamaro alcohol 12°
Vitigno Negroamaro 100%
Malvasia Nera 100%

Vino prodotto con tecniche tradizionali. Affinamento sui lieviti per circa due mesi. Colore rosso rubino. Profumi di frutti rossi e spezie. Sapore fresco, con una delicata sensazione di pepe.

SINO A CALICE DEL DOMINIO 5.00
Vino sino a 500 ml

CHIEDI AL O STAFF
Ask to staff

BOLLICINE

SPARKLING WINE

PICCOLE BOLLE ROSÉ DUCA CARLO GUARINI 16.00
Chardonnay alcohol 12°
Vitigno Pinot nero 100%
Vitigno Negroamaro 100%

Vino spumante ottenuto con il Metodo Charmat. Colore rosa cipria. Profumi di fiori e frutti rossi. Sapore fresco e fruttato.

PROSECCO DOC ZONIN 18.00
Glera alcohol 11°
Vitigno Glera 100%

Colore giallo paglierino chiaro. Profumi di fiori e frutta bianca. Sapore fresco e sapido, con note di mandorla. Ottimo con pesce, crostacei e preparazioni di verdure. Si sposa bene con il pesce crudo e con i dolci.

METODO CLASSICO ANCESTRALE CHARDONNAY 60.00
Chardonnay alcohol 12°
Vitigno Chardonnay 100%
Vitigno Chardonnay 100%

Spumante ottenuto attraverso un particolare processo di fermentazione in bottiglia. Colore giallo paglierino. Profumi di fiori e frutta bianca. Sapore fresco e sapido, con note di mandorla. Ottimo con pesce, crostacei e preparazioni di verdure.

BIRRE ALLA SPINA

DRAFT BEER

BIRRA MORETTI LA ROSSA	2.50	5.00
Gradazione alcolica 7,2% vol.		
Vitigno Malto d'orzo		
Fermentazione: Alcoo		
Origine Italia		

Dal Friuli-Venezia Giulia nasce un nuovo gusto, per una birra speciale dal carattere pieno ed intenso. Rossa e di classe, al palato si presenta con una schiuma cremosa e persistente.

BIRRA MEDIUM VIANDE	2.50	5.00
Gradazione alcolica: 4,8% vol.		
Vitigno Malto d'orzo		
Fermentazione: Alcoo		
Origine Italia		

Birra di stile Pale Ale/Ipa chiarificata, caratterizzata da un'elevata luppolatura e da un'elevata gradazione alcolica. Si presenta con una schiuma compatta e persistente. Il luppolo conferisce al gusto un'intensa aromaticità, dovuta alla presenza di agrumi e frutta tropicale.

BIRRA TERMENA PICCOLO 20 CL	3.00	6.00
Gradazione alcolica: 5,0% vol.		
Vitigno Malto d'orzo		
Fermentazione: Alcoo		
Origine Stella Artois		

Birra chiara, fresca e leggera, con una schiuma fitta e persistente. Il gusto è delicato, con un sapore fresco e sapido. Ottima per l'aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.

BIRRA TERMENA CITRA APA	3.00	6.00
Gradazione alcolica: 5,0% vol.		
Vitigno Malto d'orzo		
Fermentazione: Alcoo		
Origine Italia		

Birra chiara, fresca e leggera, con una schiuma fitta e persistente. Il gusto è delicato, con un sapore fresco e sapido. Ottima per l'aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.

BIRRA TERMENA LAND INDIANS	3.00	6.00
Gradazione alcolica: 5,0% vol.		
Vitigno Malto d'orzo		
Fermentazione: Alcoo		
Origine Italia		

Grazie a forze ambientali, un unico mosto e ambiente, Land Indians nasce dalla collaborazione tra Birra Menabrea e Birra Forst. Il luppolo Cascade conferisce al gusto un'intensa aromaticità, dovuta alla presenza di agrumi e frutta tropicale.

BIRRA TERMENA HOME BREW	3.00	6.00
Gradazione alcolica: 7,0% vol.		
Vitigno Malto d'orzo		
Fermentazione: Alcoo		
Origine Italia		

Birra di stile Imperial Lager di colore dorato intenso con schiuma compatta e persistente. Il luppolo conferisce al gusto un'intensa aromaticità, dovuta alla presenza di agrumi e frutta tropicale. Ottima per l'aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.

BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLE BEER

BIRRA TERMENA BIONDA LOCALE	5.50
Gradazione alcolica 4,8% vol.	
Vitigno Malto d'orzo	
Fermentazione: Alcoo	
Origine Stella Artois	

Birra di stile Pale Ale/Ipa chiarificata, caratterizzata da un'elevata luppolatura e da un'elevata gradazione alcolica. Si presenta con una schiuma compatta e persistente. Il luppolo conferisce al gusto un'intensa aromaticità, dovuta alla presenza di agrumi e frutta tropicale.

BIRRA TERMENA SHOWSTICK	5.50
Gradazione alcolica: 5,0% vol.	
Vitigno Malto d'orzo	
Fermentazione: Alcoo	
Origine Italia	

Birra scura dolce dal carattere. Caratteristiche fruttanti. Di colore nero con schiuma compatta e persistente. Il gusto è dolce, con sentori di caramello e cioccolato. Ottima per l'aperitivo e per accompagnare dei leggeri tartufi salati. Il gusto è rotondo e presenta frutta secca.

BIRRA TERMENA LAND INDIANS	4.50
Gradazione alcolica: 5,0% vol.	
Vitigno Malto d'orzo	
Fermentazione: Alcoo	
Origine Italia	

Grazie a forze ambientali, un unico mosto e ambiente, Land Indians nasce dalla collaborazione tra Birra Menabrea e Birra Forst. Il luppolo Cascade conferisce al gusto un'intensa aromaticità, dovuta alla presenza di agrumi e frutta tropicale. Ottima per l'aperitivo e per accompagnare dei leggeri tartufi salati.

BIRRA TERMENA LAND INDIANS	5.00
Gradazione alcolica: 5,0% vol.	
Vitigno Malto d'orzo	
Fermentazione: Alcoo	
Origine Italia	

Birra chiara, fresca e leggera, con una schiuma fitta e persistente. Il gusto è delicato, con un sapore fresco e sapido. Ottima per l'aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.

BIRRA TERMENA HELLY BRULÉ	5.50
Gradazione alcolica: 5,0% vol.	
Vitigno Malto d'orzo	
Fermentazione: Alcoo	
Origine Italia	

Birra di stile Belgian Strong Ale, caratterizzata da un'elevata gradazione alcolica. Si presenta con una schiuma compatta e persistente. Il gusto è rotondo e presenta frutta secca.

KOMUNA NON FILTRATA	3.00
Gradazione alcolica 4,8% vol.	
330L Legno Lato Minuto	
Vitigno Malto d'orzo	
Fermentazione: Alcoo	
Origine Italia	

Birra artigianale di stile Italian Pilsner. Bassissima fermentazione. Il luppolo conferisce al gusto un'intensa aromaticità, dovuta alla presenza di agrumi e frutta tropicale. Ottima per l'aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e carni bianche. Il gusto è rotondo e presenta frutta secca.

KELLERBIER	5.00
Gradazione alcolica 5,0% vol.	
Vitigno Malto d'orzo	
Fermentazione: Alcoo	
Origine Germania	

Birra di stile Kellerbier, caratterizzata da un'elevata gradazione alcolica. Si presenta con una schiuma compatta e persistente. Il gusto è rotondo e presenta frutta secca.

MEYERFÜRSTBIER	5.50
Gradazione alcolica 5,0% vol.	
330L Legno	
Vitigno Malto d'orzo	
Fermentazione: Alcoo	
Origine Germania	

Birra di stile Kellerbier, caratterizzata da un'elevata gradazione alcolica. Si presenta con una schiuma compatta e persistente. Il gusto è rotondo e presenta frutta secca. Ottima per l'aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.

BERNARD TRIPEL	5.50
Gradazione alcolica 8,0% vol.	
Vitigno Malto d'orzo	
Fermentazione: Alcoo	
Origine Belgio	

Birra di Tripel, di stile Belgian Strong Ale, caratterizzata da un'elevata gradazione alcolica. Si presenta con una schiuma compatta e persistente. Il gusto è rotondo e presenta frutta secca. Ottima per l'aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.

GOLDEN CAROLUS CLASSIC	5.50
Gradazione alcolica 8,0% vol.	
Vitigno Malto d'orzo	
Fermentazione: Alcoo	
Origine Belgio	

Birra di stile Belgian Strong Ale, caratterizzata da un'elevata gradazione alcolica. Si presenta con una schiuma compatta e persistente. Il gusto è rotondo e presenta frutta secca. Ottima per l'aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.

LA CROIX	5.50
Gradazione alcolica 5,0% vol.	
Vitigno Malto d'orzo	
Origine Belgio	

Birra di Tripel, di stile Belgian Strong Ale, caratterizzata da un'elevata gradazione alcolica. Si presenta con una schiuma compatta e persistente. Il gusto è rotondo e presenta frutta secca. Ottima per l'aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.

FALESIA	5.50
Gradazione alcolica 7% vol.	
330L Legno	
Vitigno Malto d'orzo	
Fermentazione: Alcoo	
Origine Italia	

Birra di stile Belgian Strong Ale, caratterizzata da un'elevata gradazione alcolica. Si presenta con una schiuma compatta e persistente. Il gusto è rotondo e presenta frutta secca. Ottima per l'aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.

SPACENAIA	7.50
Gradazione alcolica 7% vol.	
Vitigno Malto d'orzo	
Fermentazione: Alcoo	
Origine Italia	

Birra di stile Belgian Strong Ale, caratterizzata da un'elevata gradazione alcolica. Si presenta con una schiuma compatta e persistente. Il gusto è rotondo e presenta frutta secca. Ottima per l'aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.

CREEN PETROL	8.50
Gradazione alcolica 9,0% vol.	
Vitigno Malto d'orzo	
Fermentazione: Alcoo	
Origine Italia	

Birra di stile Belgian Strong Ale, caratterizzata da un'elevata gradazione alcolica. Si presenta con una schiuma compatta e persistente. Il gusto è rotondo e presenta frutta secca. Ottima per l'aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.

FUNK 375	5.50
Gradazione alcolica 5,0% vol.	
Vitigno Malto d'orzo	
Fermentazione: Alcoo	
Origine Italia	

Birra di stile Belgian Strong Ale, caratterizzata da un'elevata gradazione alcolica. Si presenta con una schiuma compatta e persistente. Il gusto è rotondo e presenta frutta secca. Ottima per l'aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e carni bianche.

GRAZIE PER AVER SCELTO MAVÌ

SEGUICI SU

CI TROVI ANCHE SU

JUST EAT

MAVÌ

BISTROT

[allaseconda]