

ME

FUORI

NU

TRADIZIONE CONTEMPORANEA

Benvenuti a casa!

Casa come luogo familiare, dove sentirsi coccolati, ma anche casa in senso stretto. Questo locale nasce dall'unione di due case storiche dette "*sutton*", in dialetto fasanese.

Un locale in cui Antonio, lo Chef, ha deciso di esprimere i suoi 18 anni di professione e passione con proposte e piatti nuovi ogni giorno.

La scelta di materie prime a chilometro zero, l'uso di prodotti di stagione e le preparazioni tutte rigorosamente "fatte in casa", offrono ad ogni cliente non solo garanzia di buon cibo, ma un'esperienza di tradizione unita alla contemporaneità.

Buon appetito, anzi... buona esperienza.

ME FUORI NÙ

ANTIPASTI (APPETIZERS)



.....
**ANTIPASTO DELLA
TRADIZIONE (MIN 2 PERSONE) € 16**
(TRADITIONAL APPETIZER MIN 2 PEOPLE)

4 PORTATE VARIABILI CON
INGREDIENTI FRESCI E DI STAGIONE.
*(4 VARIABLE COURSES WITH FRESH
SEASONAL INGREDIENTS).*



**TAGLIERE
(CHOPPING BOARD) € 12**

CON CAPOCOLLO ARTIGIANALE DELLO
CHEF E LECCA-LECCA DI CACIOCAVALLO.
*(WITH CHEF'S ARTISANAL CAPOCOLLO
AND CACIOCAVALLO LOLLIPOP).*

**TEGLIETTA DI
FOCACCIA BARESE € 06**
(BARI FOCACCIA PAN)



SFORNIAMO OGNI GIORNO LA PIÙ
FAMOSA FOCACCIA DI PUGLIA.
*(WE BAKE THE MOST FAMOUS
FOCACCIA FROM PUGLIA EVERY DAY).*



BACCALÀ PASTELLATO € 13
(BATTERED COD)

AL NERO DI SEPPIA CON VERDURE
CANDITE E STRACCIATELLA.
*(WITH CUTTLEFISH INK WITH CANDIED
VEGETABLES AND STRACCIATELLA).*



CARPACCIO DI VITELLO € 12
(VEAL CARPACCIO)



CON TARTARE DI GIUNCATA,
ALBICOCCHIE E CAVOLO ROSSO.
*(WITH GIUNCATA CHEESE TARTARE,
APRICOTS AND RED CABBAGE).*



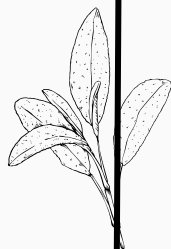
SFERA DI FAVE € 12
(FAVE BEAN BALL)

E OLIVE LECCINE SU CREMA DI RAPE
COLTIVATE DALLO CHEF.
*(AND LECCINE OLIVES ON TURNIP
CREAM GROWN BY THE CHEF).*



INVOLTINI DI ASPARAGI € 12
(ASPARAGUS ROLLS)

E PANCETTA SERVITI CON UOVO IN
CAMICIA E TARTUFO GRATTOGIATO.
*(AND BACON SERVED WITH POACHED
EGG AND GRATED TRUFFLE).*

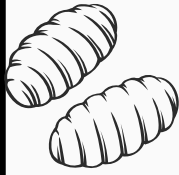
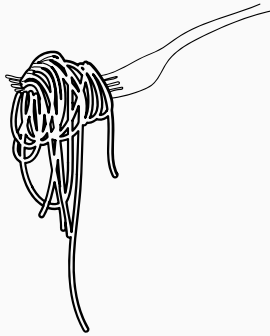


TARTARE DI GAMBERI ROSSI € 19
**E SCAMPI
(RED PRAWN AND SCAMPI TARTARE)**

CON MAIONESE AL RICCIO E TACOS AL
PEPE ROSA.
*(WITH SEA URCHIN MAYONNAISE AND
PINK PEPPER TACOS).*

ME FUORI NÙ

PRIMI PIATTI (FIRST DISHES)



GNOCCHI VIOLA (PURPLE GNOCCHI)

€ 23



CON POLPA DI RICCI E TARTARE
DI GAMBERI ROSSI.



(WITH URCHIN PULP AND
RED PRAWN TARTARE).



SPAGHETTONE (BIG SPAGHETTI)

€ 14



CACIO E PEPE CON BATTUTO
DI VITELLO.



(CACIO CHEESE AND PEPPER
WITH VEAL TARTARE).

FAGOTTI RIPIENI (STUFFED PASTA)

€ 15



DI CANESTRATO CON RAGÙ
ALLA GENOVESE.



(CANESTRATO CHEESE WITH
GENOVESE SAUCE).

CAVATELLI (CAVATELLI PASTA)

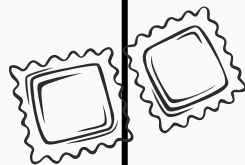
€ 16



CON RAGÙ DI POLPO, CARCIOFI
FRITTI E CREMA DI PATATE.



(WITH OCTOPUS SAUCE, FRIED
ARTICHOKES AND CREAM OF
POTATOES).



ME FUORI NÙ

SECONDI PIATTI (SECOND COURSES)

CONTORNI (SIDE DISHES)



COSTOLETTA DI SUINO (PORK CHOP)

€ 16

CON INSALATINA DI CICORIA,
MELE E MANDORLE.

(WITH CHICORY, APPLE AND
ALMOND SALAD).

FILETTO DI VITELLO (VEAL FILLET)

€ 24

ALLA CARBONARA E
GUANCIALE CROCCANTE.

(WITH CARBONARA AND
CRISPY BACON).

ARROSTO MISTO (MIXED ROAST)

€ 17

DI AGNELLO, MAIALE E VITELLO
CON PATATE ALLA CONTADINA.

(OF LAMB, PORK AND VEAL WITH
PEASANT POTATOES).

POLPO ARROSTO (ROASTED OCTOPUS)

€ 18

CON CARCIOFO ALLA GIUDEA E
CREMA DI PATATE E
POMODORI SECCHI.

(WITH JEWISH ARTICHOKE
AND CREAM OF POTATOES AND
DRIED TOMATOES).

OSSOBUCO (OSSOBUCO CUT)

€ 20

DI RANA PESCATRICE CON
SALSA AGLI SCAMPI.

(OF MONKFISH WITH SCAMPI
SAUCE).

COSTINA DI VITELLO (VEAL RIB)

€ 17

COTTA PER 26 ORE CON
VARIAZIONE DI PATATE

(COOKED FOR 26 HOURS WITH
A VARIATION OF POTATOES).

PATATE FRITTE (FRENCH FRIES)

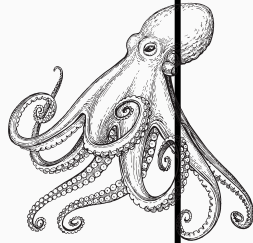
€ 06

PATATE AL FORNO (BAKED POTATOES)

€ 06

VERDURE DI STAGIONE (SEASONAL VEGETABLES)

€ 06



ME FUORI NÙ

DOLCI (DESSERTS)



BEVANDE (DRINKS)



SORBETTO (SORBET)



SORPRESA DELLO CHEF.
(CHEF'S SURPRISE).

€ 04



SPUNOMCINO ARTIGIANALE (ARTISAN SPUMONE CAKE)

ALLA NOCCIOLA O AL PISTACCHIO.
(HAZELNUT OR PISTACHIO).

€ 07



TORTINO (PIE)



CON RICOTTA, PERA E
CIOCCOLATO.
(WITH RICOTTA, PEAR AND
CHOCOLATE).

€ 07



IL FUNGO NEL BOSCO (THE MUSHROOM IN THE FOREST)



SCULTURA DI CIOCCOLATO IN
VARIE CONSISTENZE.
(CHOCOLATE SCULPTURE IN
VARIOUS CONSISTENCIES).

€ 08



TIRAMISÙ (TIRAMISU CAKE)



ALLE MANDORLE CON CUPOLA DI
CIOCCOLATO AL CAFFÈ.
(ALMONDS WITH A COFFEE
CHOCOLATE DOME).

€ 07

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE (SPARKLING OR NATURAL WATER)

€ 02

COCA-COLA/FANTA 0.33 (COKE/FANTA)

€ 03

BIRRA NASTRO AZZURRO 0.50 (NASTRO AZZURRO BEER)

€ 04

BIRRA ARTIGIANALE 0.75 (CRAFT BEER)

€ 15

COPERTO (TAX)

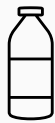
€ 03

ME FUORI NÙ

ALLERGENI (ALLERGENS)



GLUTINE
(GLUTEN)



LATTOSIO
(LACTOSE)



CROSTACEI
(CRUSTACEANS)



MOLLUSCHI
(CLAMS)



UOVA
(EGG)



FRUTTA A GUSCIO
(NUTS)



SOIA
(SOY)



SENAPE
(MUSTARD)



SEMI DI SESAMO
(SESAME SEED)



LUPINI
(LUPINS)



ALLERGENI VARIABILI
CHIEDERE AL PERSONALE
(VARIABLE ALLERGENS -
ASK THE STAFF)