

ME

FUORI

NÙ

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) (TRADITIONAL APPETIZER MIN 2 PEOPLE)

16

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 (BARI FOCACCIA PAN)

6

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



BACCALÀ PASTELLATO

(BATTERED COD)

13

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



TRILOGIA DI CARPACCIO

(THREE TYPES OF CARPACCIO)

16

SALMONE, TONNO E RICCIOLA CON
SALSA AL BERGAMOTTO.
(SALMON TUNA AND AMBERJACK
WITH BERGAMOT SOUCE).

FIORI DI ZUCCHINA

(COURGETTE FLOWERS)

11

PASTELLATI E RIPIENI ALLA CACIO E PEPE.
(BUTTERED AND STUFFED WITH
CHEESE AND PEPPER).



PARMIGIANA DI MELANZANE (EGGPLANT PARMIGIANA)

12

IN CARROZZA CON BASILICO E PROVOLA.
(IN CARROZZA WITH BASIL AND
PROVOLA CHEESE).



TARTARE DI GAMBERI VIOLA E SCAMPI

(PURPLE PRAWN AND SCAMPI TARTARE)

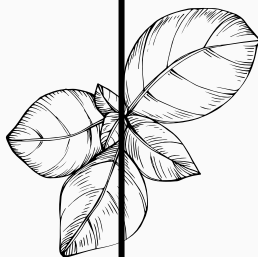
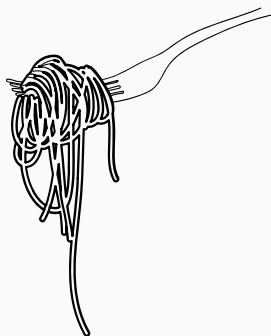
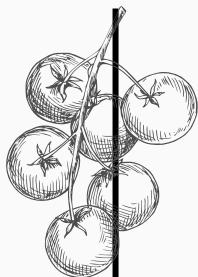
19

CON SALSA AI RICCI E TACOS AL LIMONE.
(WITH SEA URCHIN SOUCE AND LEMON TACOS).



ME FUORI NÙ

PRIMI PIATTI (FIRST DISHES)



FRICELLI (FRICELLI PASTA)

14



AL COTTO DI FICHI CON PESTO DI PISTACCHI,
FIORI DI ZUCCA E POMODORI SECCHI.
(WITH COOCKED FIGS SAUCE, COURGETTE
FLOWERS AND DRY TOMATOES).

PANZOTTI DI PATATE (POTATOES PANZOTTI PASTA)

16



ALLA PARMIGIANA CON SALSA AL BASILICO.
(PARMIGIANA STYLE WITH BASIL SOUCE).

SCIALATIELLI (SCIALATIELLI PASTA)

22



CON TARTARE DI SCAMPI E
POLPA DI RICCI.
(WITH SCAMPI TARTARE AND
SEA URCHIN PULP).

CAVATELLI (CAVATELLI PASTA)

16



CON RAGÙ DI POLPO, CACIORICOTTA
E RUCOLA.
(WITH OCTOPUS SAUCE, CACIORICOTTA
CHEESE AND ROCKET).

ME FUORI NÙ

SECONDI PIATTI (SECOND COURSES)

CONTORNI (SIDE DISHES)



LINGOTTO (INGOT)

DI TONNO PINNA BLU CON CHUTNEY DI
ALBICOCCA, CIPOLLA ROSSA E MANDORLE.
(BLUE FIN TUNA BAR WITH APRICOT, RED ONION
AND ALMONDS CHUTNEY).

18

FILETTO DI VITELLO (VEAL FILLET)



ALLA MEDITERRANEA SU
ZEPPOLE DI PATATE.

23



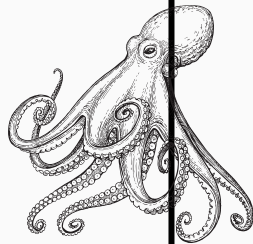
(MEDITERRANEAN STYLE ON
POTATO WEDGES).

ARROSTO MISTO (MIXED ROAST)

DI AGNELLO, MAIALE E VITELLO
CON PATATE ALLA CONTADINA.

17

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



POLPO ARROSTO (ROASTED OCTOPUS)

CON FAGIOLINI E DRESSING DI
POMODORI APPESI.

18



(WITH GREEN BEANS AND DRESSING
OF HANGING TOMATOES).

GALLETTO RUSPANTE (FREE-RANGE COCKEREL)

17

ALLA DIAVOLA CON NDUJA CALABRESE.

(DIAVOLA STYLE WITH CALABRIAN NDUJA).

PATATE FRITTE (FRENCH FRIES)

6

PATATE AL FORNO (BAKED POTATOES)

6

VERDURE DI STAGIONE (SEASONAL VEGETABLES)

6



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



CROCCANTINO (CRUNCHY)



ALLA MANDORLA CON CIOCCOLATO AL
LATTE E LAMPONI.



(ALMOND WITH MILK CHOCOLATE
AND RASPBERRIES).

8



CAPPUCCINO SOFFICE (SOFT CAPPUCCINO)



CON SIGARO AL CACAO E
CARMELLO SALATO.
(WITH CHOCOLATE CIGAR AND
SALTED CARAMEL).

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)

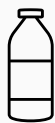
03

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)