

925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ♦ FORNELLI ♦ SPIRITI



MENU

FORNELLI

925

L'ARGENTERIA

CAFFÈ ♦ FORNELLI ♦ SPIRITI



OLTRE LA BELLEZZA, LE TRADIZIONI, LE ASPETTATIVE

*Un ricordo del passato come filo conduttore,
l'Argenteria è l'ambiente ideale in cui vivere
ogni momento della giornata.*

Un nuovo inizio tra caffè, fornelli e spiriti.

*Piatti semplici, istintivi, basati sulla stagionalità
e sull'eccellenza delle materie prime. Una ricca offerta
che spazia dalle proposte sfiziose alle creazioni più strutturate.*

L'Argenteria è un invito all'eleganza e al buon gusto.

*With a memory of the past as its guiding theme, l'Argenteria is the ideal place to
spend every moment of the day. A new beginning among coffee, stoves and spirits.
Simple, instinctive dishes based on seasonality and the excellence of raw materials.*

A rich selection ranging from enticing offerings to more elaborate creations.

L'Argenteria is an invitation to enjoy elegance and good taste.



in partnership con

Ultramotor

ANTIPASTI / APPETIZERS

MILLEFOGLIE VEGETARIANA

Millefoglie di zucca, zucchina e patata dolce con salsa cacio e pepe e mandorle tostate 🌱 [5-6-16] _____ 12

Pumpkin, courgette and sweet potato millefeuille with "cacio e pepe" (cheese & pepper) sauce and toasted almonds

ARGENTERIA SALAD

Iceberg, pomodoro al filo, straccetti di manzo scottati, caciocavallo, carciofini e quinoa 🌱 [1-6] _____ 13

Iceberg, tomato fillet, scalded beef strips, caciocavallo, artichokes and white quinoa

LA BUFALA AVERSANA

Aversana buffalo mozzarella _____ 14

BLACK ANGUS AFFUMICATO

Black Angus affumicato con finocchi, uva, melograno e tarallo sbriciolato 🌱 [1-2-3-12] _____ 14

Smoked Black Angus with fennel, grapes, pomegranate and crumbled tarallo (ring-shaped cracker)

SALMONE MARINATO AI FRUTTI ROSSI

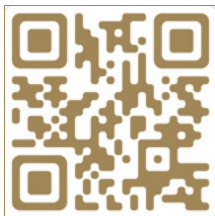
Salmone marinato ai frutti rossi, julienne di ortaggi alle erbe e salsa allo yogurt 🌱 [1-9-15] _____ 15

Marinated salmon with red fruits, julienne of vegetables with herbs and yogurt sauce

BATTUTA DI MANZO

Battuta di manzo americano con cipolla in agro e polenta fritta 🌱 [1-3-12] _____ 16

American beef tartare with sour onion and fried polenta



Altre lingue
Autres langues

DEGUSTAZIONE FORMAGGI

CHEESE TASTING

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURE E MIELE
[1-16] – 16

Cheese tasting with jams and honey

CONTORNI

SIDE DISHES

MISTICANZA E POMODORINI – 6

Misticanza (mixed wild herbs salad) with cherry tomatoes

ORTAGGI AL FORNO – 6

*(Melanzane, zucchine, peperoni)
Baked vegetables (aubergine, courgette, sweet pepper)*

 SENZA GLUTINE
Gluten Free

 SENZA LATTOSIO
Lactose-Free

 VEGETARIANO
Vegetarian

COPERTO** / 3 con prodotti da forno di produzione propria

SERVICE CHARGE** / 3 with home-made baked products

PRIMI / FIRST COURSES

STRASCIONI ALLE RAPE

Strascioni rape, tarallo e alici del cantabrico 🌱 [1-3-5-9] _____ 15
Strascioni turnips, tarallo and Cantabrian anchovies

SPAGHETTONE CACIO E PEPE CON GUANCIALE CROCCANTE

Spaghettone cacio e pepe e guanciale croccante
[1-3-6-10-16] _____ 16
Spaghetti with cacio and pepper cream and pork cheek (guanciale)

LASAGNETTA D'AUTUNNO

Funghi Cardoncelli, capocollo di Martina Franca, Caciocavallo locale e vellutata al tartufo nero [1-3-6-10-14-16] _____ 16
Autumn lasagna: king trumpet mushrooms, Martina Franca capocollo, local caciocavallo (stretched-curd cheese) and black truffle velouté

TUBETTINO RIGATO IN CIAMBOTTO

🌱 [1-3-4-8-9-10-15] _____ 16
Tubetto pasta with seafood sauce

TAGLIATELLA AL GAMBERO ROSSO E BURRO AFFUMICATO

Tagliatella al burro affumicato, mandorle, gambero rosso e limone
[1-3-4-5-6-10-15-16] _____ 18
Tagliatella with smoked butter, almonds, red shrimp and lemon

RISOTTO 925

Carnaroli riserva 18 mesi, zafferano, formaggio caprino e argento edibile (min. per 2 pax) 🌱 [1-6-10-16] _____ 20
18-month-old Carnaroli rice reserve, saffron, goat cheese and edible silver (min. for 2 persons)

SECONDI / SECOND COURSES

BURGER DI PATATE, ZUCCHINE E MENTA

🌱 [1-3-5-14] _____ 14
Potato, courgette and mint burger

POLLO RUSPANTE PANCETTATO

Pollo ruspante pancettato, fagiolini, castagne, rapa rossa e salsa Teriyaki 🌱 [1-3-5-10] _____ 16
Free-range chicken with pancetta (similar to bacon), green beans, chestnuts, red turnip and teriyaki sauce

BURGER DI CROSTACEI 925

Burger di crostacei, misticanza, datterino giallo, maio alla soia e patate dolci [1-2-4-3-5-11-13-14-15] _____ 18
Shellfish burger, mixed dishes, yellow datterino, soy mayo and sweet potatoes

POLPO SCOTTATO

Polpo scottato, scarola ripassata su crema di fave bianche e pomodorini confit 🌱 [1-8-10-15] _____ 20
Sear octopus, sautéed escarole on white broad bean cream and confit cherry tomatoes

SPIGOLA D'AMO

Spigola con scarola ripassata, uvetta, pinoli tostati e spuma di patate dolci [1-3-5-6-9-10-15] _____ 20
Sea bass with sautéed escarole, raisins, toasted pine nuts and sweet potato foam

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di manzo con patate novelle rosolate, rucola, melograno e la sua demi-glace 🌱 [1-10] _____ 20
Sliced beef with browned new potatoes, rocket, pomegranate and its demi-glace

PRE-DESSERT

SORBETTO AL LIMONE

[1-3-14-15-16] — 6
Lemon sorbet

SORBETTO ALLA MELA VERDE

[1-3-14-15-16] — 6
Green apple sorbet

DESSERT

APPLE CAKE, MANDORLE, CIOCCOLATO FONDENTE E GELATO ALLA VANIGLIA [1-3-5-6-14-16] — 7

Apple cake with almonds, dark chocolate and vanilla ice cream

CHEESECAKE AL PISTACCHIO, CRUMBLE AL CAFFÈ E COULIS AL CIOCCOLATO [1-3-5-6-14-16] — 7

Pistachio cheesecake, coffee crumble and chocolate coulis

TIRAMISÙ 925 ARGENTERIA

[1-3-6-14-16] — 7
Tiramisu 925 Argenteria

LINGOTTO AL POP CORN, CARAMELLO SALATO E MIRTILLI [1-3-5-6-14-16] — 7

Ingot with popcorn, salted caramel and blueberries



L'ARGENTERIA

CAFFÈ ♦ FORNELLI ♦ SPIRITI

ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

1 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

SE IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG
O 10 MG/LITRO

SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

WHEN IN CONCENTRATIONS HIGHER THAN
10 MG/KG O 10 MG/LITRE

2 ARACHIDI / PEANUTS

3 CEREALI CONTENENTI GLUTINE

GRANO, FARRO, GRANO KHORASAN, SEGALE,
ORZO, AVENA

CEREALS CONTAINING GLUTEN

WHEAT, SPELT, KHORASAN WHEAT, RYE, BARLEY, OATS

4 CROSTACEI / CRUSTACEANS

5 FRUTTA A GUSCIO

MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ,
NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI,
NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND
NUTS

ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW NUTS,
PECANS, BRAZIL NUTS, PISTACHIOS, MACADAMIA NUTS
OR QUEENSLAND NUTS

6 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

INCLUSO LATTOSIO

MILK AND MILK-BASED PRODUCTS

INCLUDING LACTOSE

7 LUPINI / LUPINS

8 MOLLUSCHI / MOLLUSCS

9 PESCE / FISH

10 SEDANO / CELERY

11 SEMI DI SESAMO / SESAME SEEDS

12 SENAPE/ MUSTARD

13 SOIA / SOY

14 UOVA / EGGS

15 PRODOTTO CONGELATO /

PRODOTTO ABBATTUTO

FROZEN PRODUCT / BLAST CHILLED PRODUCT

LAT. CON LATTOSIO / CONTAINING LACTOSE



Via Roberto da Bari, 139 - BARI

Tel. +39 080 9188274

info@largenteriabari.it



largenteriabari.it



in partnership con
Ultramotor