

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

### BLACK ANGUS AFFUMICATO \_\_\_\_\_ 14

Carpaccio di Black Angus affumicato con melone cantalupo, mandorle e vincotto 🍷 [1-5-11]  
*Smoked Black Angus carpaccio with cantaloupe melon, almonds and vincotto*

### MOZZARELLA CAPRESE \_\_\_\_\_ 15

mozzarella di bufala, basilico, pomodoro, crostini di pane 🌱 [3-6-16]  
*Buffalo mozzarella with basil, tomato and crispy bread crostini*

### SALMONE NORDICO AL LIME E DRESSING ALLA SOIA \_\_\_\_\_ 15

salmone marinato al lime e salsa alla soia 🍷 🌱 [1-3-9-15]  
*Lime-marinated salmon with soy sauce*

### TARTARE DI TONNO \_\_\_\_\_ 15

tonno, cubetti di mele, mandorle tostate e salsa teriyaki 🍷 🌱 [1-3-9-15]  
*Tuna with diced apples, toasted almonds, and teriyaki sauce*

### POLPO SCOTTATO SU CATALANA DI VERDURE \_\_\_\_\_ 18

Polpo scottato, sedano, carote, cetrioli, pomodorini, cipolla rossa e salsa al limone e pomodoro infornato 🍷 🌱 [1-8-10-15]  
*Seared octopus with celery, carrots, cucumbers, cherry tomatoes, red onion, lemon sauce and roasted tomato*



Altre lingue  
*Autres langues*

## DEGUSTAZIONI TASTING

### PLATEAU DI SALUMI TIPICI PUGLIESI [1-16] – 16

*Plateau of typical Apulian cured meats*

### PLATEAU DI FORMAGGI TIPICI PUGLIESI [1-16] – 16

*Plateau of typical Apulian cured 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

### ORECCHIETTE INTEGRALI AI TRE POMODORI, STRACCIATELLA E BASILICO

Carpaccio di pomodoro ramato, salsa di ciliegini, cubettata di pomodori secchi, stracciatella e basilico 🌿 [3-6-10] \_\_\_\_\_ 14  
*Wholemeal orecchiette, copper tomato carpaccio, cherry tomato sauce, diced sun-dried tomatoes, stracciatella cheese and basil*

### SPAGHETTO CACIO E PEPE CON GUANCIALE CROCCANTE

Salsa pecorino, pepe e guanciale croccante [1-3-6-10-16] \_\_\_\_\_ 16  
*Pecorino cheese sauce, black pepper, and crispy guanciale*

### SPAGHETTONE D'ATTERINO GIALLO E ROSSO, COZZE E LIME

Ristretto di pomodori con cozze marinate al lime 🌊 [1-3-10] \_\_\_\_\_ 17  
*Tomato reduction with lime-marinated mussels*

### RISOTTO 925 MAZZANCOLLE, ZUCCHINE E IL SUO FIORE

Riso carnaroli, mazzancolle, zucchine e il suo fiore fritto in farcia di mazzancolle [1-3-4-6-10-15-16] \_\_\_\_\_ 18  
*Carnaroli rice with prawns, zucchini, and its blossom stuffed and fried with prawn filling*

### TAGLIATELLA AL BURRO AFFUMICATO E GAMBERO ROSSO

Tagliatella, burro affumicato al mandorlo e battuta di gambero rosso [1-3-4-5-6-10-15-16] \_\_\_\_\_ 18  
*Tagliatelle with almond wood-smoked butter and red prawn tartare*

## SECONDI / SECOND COURSES

### TAGLIATA DI POLLO

Pollo ruspante, insalatina di carote, buccia di limone candita e aceto balsamico 🌿🌊 [1] \_\_\_\_\_ 15  
*Free-range chicken with carrot salad, candied lemon peel, and balsamic vinegar*

### TAGLIATA DI MANZO

Entrecôte di manzo con patate, asparagi e demi-glace 🌿🌊 [1-10] \_\_\_\_\_ 18  
*Beef entrecôte with potatoes, asparagus and demi-glace*

### TATAKI DI TONNO

Tonno rosso marinato e piastrato con frutta e verdura in conserva d'aceto di mele 🌿🌊 [1-9-15] \_\_\_\_\_ 19  
*Marinated and seared bluefin tuna with pickled fruit and vegetables in apple cider vinegar*

### BRANZINO D'AMO SCOTTATO

Trancio di branzino scottato con sedano, carote, cipolle rosse, cetrioli e salsa al passion fruit 🌿🌊 [1-9-10-15] \_\_\_\_\_ 20  
*Seared sea bass fillet with celery, carrots, red onions, cucumbers and passion fruit sauce*

### FRITTURA DI CALAMARI E MAZZANCOLLE 🌊 [1-3-4-8-15] \_\_\_\_\_ 20

Deep-fried calamari and prawns

## 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

### CUPOLA ANANAS, CIOCCOLATO BIANCO E MANDORLE

[2-3-5-6-14-16] — 7  
*Pineapple, white chocolate, and almond dome*

### CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

[2-3-5-6-14-16] — 7  
*Berry cheesecake*

### MOUSSE AI 3 CIOCCOLATI

[2-3-5-6-14-16] — 7  
*Chocolate Mousse*

### TIRAMISÙ 925

[2-3-5-6-14-16] — 7  
*925 Tiramisu*



# 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**