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

SALMONE NORDICO AL LIME E DRESSING ALLA SOIA
salmone marinato al lime e salsa alla soia [1-3-9-15] ____ 15
Pumpkin, courgette and sweet potato millefeuille with "cacio e pepe" (cheese & pepper) sauce and toasted almonds

POLPO SCOTTATO SU CATALANA DI VERDURE
Polpo scottato, sedano, carote, cetrioli, pomodorini, cipolla rossa e salsa al limone e pomodoro infornato [1-8-10-15] ____ 18
Iceberg, tomato fillet, scalded beef strips, caciocavallo, artichokes and white quinoa

TARTARE DI TONNO ____ 15
tonno, cubetti di mele, mandorle tostate e salsa teriaki [1-3-9-15]
Iceberg, tomato fillet, scalded beef strips, caciocavallo, artichokes and white quinoa

MOZZARELLA CAPRESE ____ 15
mozzarella di bufala , basilico, pomodoro, crostini di pane [3-6-16]
Smoked Black Angus with fennel, grapes, pomegranate and crumbled tarallo (ring-shaped cracker)

BLACK ANGUS AFFUMICATO ____ 14
Carpaccio di Black Angus affumicato con melone cantalupo, mandorle e vincotto [1-5-11]
Marinated salmon with red fruits, julienne of vegetables with herbs and yogurt sauce

Altre lingue
Autres langues

DEGUSTAZIONI

TASTING

PLATEAU DI SALUMI TIPICI PUGLIESI E PLATEAU DI FORMAGGI TIPICI PUGLIESI
[1-16] – 16

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

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
Strascioni turnips, tarallo and Cantabrian anchovies

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
Spaghetti with cacio and pepper cream and pork cheek (guanciale)

SPAGHETTONE DATTERINO GIALLO E ROSSO COZZE E LIME
ristretto di pomodori con cozze marinate al lime [1-3-10] 16
Autumn lasagna: king trumpet mushrooms, Martina Franca capocollo, local caciocavallo (stretched-curd cheese) and black truffle velouté

ORECCHIETTE DI GRANO ARSO AI TRE POMODORI, STRACCIATELLA E BASILICO
Carpaccio di pomodoro ramato, salsa di ciliegini, cubettata di pomodori secchi, stracciatella e Basilico [3-6-10] 14
Autumn lasagna: king trumpet mushrooms, Martina Franca capocollo, local caciocavallo (stretched-curd cheese) and black truffle velouté

SPAGHETTO CACIO E PEPE CON GUANCIALE CROCCANTE
Salsa pecorino, pepe e guanciale croccante [1-3-6-10-16] 16
Tagliatella with smoked butter, almonds, red shrimp and lemon

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
[1-3-5-6-14-16] – 7
Apple cake with almonds, dark chocolate and vanilla ice cream

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO
[1-3-6-14-16] – 7
Pistachio cheesecake, coffee crumble and chocolate coulis

MOUSSE AI 3 CIOCCOLATI
[1-3-6-14-16] – 7
Mousse

TIRAMISÙ 925
[1-3-5-6-14-16] – 7
Tiramisu 925

SECONDI / SECOND COURSES

TATAKI DI TONNO ROSSO E CONSERVA DI FRUTTA E VERDURA
tonno rosso marinato e piastrato con frutta e verdura in conserva d'aceto di mele [1-9-15] 19
Potato, courgette and mint burger

BRANZINO D'AMO SCOTTATO, CATALANA DI VERDURE E PASSION FRUIT
Trancio di branzino scottato con sedano, carote, cipolle rosse, cetrioli e salsa al passion fruit [1-9-10-15] 20
Free-range chicken with pancetta (similar to bacon), green beans, chestnuts, red turnip and teriyaki sauce

TAGLIATA DI MANZO, PATATE ROSOLATE, ASPARAGI DEMI GLACE
entrecote di manzo con patate, asparagi e demi-glace [1-10] 18
Shellfish burger, mixed dishes, yellow datterino, soy mayo and sweet potatoes

TAGLIATA DI POLLO, CAROTE DI POLIGNANO, LIMONE E GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO
Pollo ruspante, insalatina di carote, buccia di limone candita e aceto balsamico [1] 15
Seared octopus, sautéed escarole on white broad bean cream and confit cherry tomatoes

FRITTURA DI ANELLI DI CALAMARI E MAZZANCOLLE
[1-3-4-8-15] 20
Sea bass with sautéed escarole, raisins, toasted pine nuts and sweet potato foam

925

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