



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

ROSSO D'ESTATE [1-5-11] 	20
Bufala Aversana da 250g, basilico, olio EVO, Coulisse di pomodoro marinato al basilico	
<i>250g Aversana buffalo mozzarella, fresh basil, extra virgin olive oil, and a basil-marinated tomato coulis</i>	
CAPRESE DI BUFALA [1-5-11] 	15
Mozzarella di bufala aversana 125gr, basilico, pomodoro, crostini di pane	
<i>125g Aversana buffalo mozzarella with basil, tomato and crispy bread crostini</i>	
BLACK ANGUS AFFUMICATO [1-5-11]  	15
Carpaccio di Black Angus affumicato con melone cantalupo, mandorle e vincotto	
<i>Smoked Black Angus carpaccio with cantaloupe melon, almonds and vincotto</i>	
TARTARE DI TONNO [1-3-9-15] 	16
Tonno, cubetti di mele, mandorle tostate e salsa teriyaki	
<i>Tuna with diced apples, toasted almonds, and teriyaki sauce</i>	
POLPO SCOTTATO SU CATALANA DI VERDURE [1-8-10-15]  	18
Polpo scottato, sedano, carote, cetrioli, pomodorini, cipolla rossa e salsa al limone e pomodoro infornato	
<i>Seared octopus with celery, carrots, cucumbers, cherry tomatoes, red onion, lemon sauce and roasted tomato</i>	
SALMONE NORDICO AL LIME E DRESSING ALLA SOIA [1-3-9-15] 	15
Salmone marinato al lime e salsa alla soia	
<i>Lime-marinated salmon with soy sauce</i>	

DEGUSTAZIONI / TASTING

PLATEAU DI SALUMI TIPICI PUGLIESI [1-16]	16
<i>Plateau of typical Apulian cured meats</i>	
PLATEAU DI FORMAGGI TIPICI PUGLIESI [1-16]	15
<i>Plateau of typical Apulian cured cheese</i>	
<i>Tasting with jams and honey</i>	

CONTORNI / SIDES

MISTICANZA E POMODORINI  	6
<i>Misticanza (mixed wild herbs salad) with cherry tomatoes</i>	
ORTAGGI AL FORNO  	6
Melanzane, zucchine, peperoni	
<i>Baked vegetables (aubergine, courgette, sweet pepper)</i>	



Altre lingue
Autres langues

 **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 PIATTI / FIRST COURSES

CACIO MARE [1- 3-4-6-10-15-16]	21
Spaghetto, salsa di pecorino, pepe, cozze e menta affumicata al ciliegio	
<i>Spaghetti, pecorino sauce, pepper, mussels, and mint</i>	
CACIO E PEPE [1- 3-4-6-10-15-16]	16
Spaghetti, salsa pecorino, pepe e guanciale croccante	
<i>Spaghetti, pecorino cheese sauce, black pepper and crispy guanciale</i>	
RISOTTO 925 MAZZANCOLLE, ZUCCHINE E IL SUO FIORE [1- 3-4-6-10-15-16]	20
Riso carnaroli, mazzancolle, zucchine e il suo fiore fritto in farcia di mazzancolle	MIN 2PAX
<i>Carnaroli rice with prawns, zucchini, and its blossom stuffed and fried with prawn filling</i>	
ORECCHIETTE INTEGRALI AI TRE POMODORI, STRACCIATELLA E BASILICO [3-6-10] 🌱	14
Carpaccio di pomodoro ramato, salsa di ciliegini, cubettata di pomodori secchi, stracciatella e basilico	
<i>Wholemeal orecchiette, copper tomato carpaccio, cherry tomato sauce, diced sun-dried tomatoes, stracciatella cheese and basil</i>	
SPAGHETTONE DATTERINO GIALLO E ROSSO, COZZE E LIME [1-3-10] 🌊	17
Ristretto di pomodori con cozze marinate al lime	
<i>Tomato reduction with lime-marinated mussels</i>	
TAGLIATELLA AL BURRO AFFUMICATO E GAMBERO ROSSO [1- 3-4-6-10-15-16]	18
Tagliatella, burro affumicato al mandorlo e battuta di gambero rosso	
<i>Tagliatelle with almond wood-smoked butter and red prawn tartare</i>	

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

FRITTURA DI CALAMARI E MAZZANCOLLE [1- 3-4-8-15] 🌊	22
Deep-fried calamari and prawns	
TAGLIATA DI POLLO [1] 🌱 🌊	15
Pollo ruspante, insalatina di carote, buccia di limone candita e aceto balsamico	
<i>Free-range chicken with carrot salad, candied lemon peel, and balsamic vinegar</i>	
TAGLIATA DI MANZO [1-10] 🌱 🌊	20
Entrecôte di manzo con patate, asparagi e demi-glace	
<i>Beef entrecôte with potatoes, asparagus and demi-glace</i>	
TATAKI DI TONNO [1-9-15] 🌊	22
Tonno rosso marinato e piastrato con frutta e verdura in conserva d'aceto di mele	
<i>Marinated and seared bluefin tuna with pickled fruit and vegetables in apple cider vinegar</i>	
BRANZINO D'AMO SCOTTATO [1- 9-10-15] 🌱 🌊	21
Branzino scottato con sedano, carote, cipolle rosse, cetrioli e salsa al passion fruit	
<i>Seared sea fillet with celery, carrots, red onions, cucumbers and passion fruit sauce</i>	

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

TIRAMISÙ 925 [2-3-5-6-14-16] 9
925 Tiramisu

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



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

