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.

ANTIPASTI / APPETIZERS

BACCALÀ E ZUCCA IN TEMPURA [1-3-14-15] — 14
Tempura di baccala e zucca maionese di basilico
Tempura-style cod and pumpkin with basil mayonnaise

SALMONE MARINATO [1-3-5-6-9-13-14-15-16] — 15
Salmone marinato al lime e dressing soia, pan dorato e burro demi-sel AOP
Marinated salmon with lime and soy dressing, golden bread and demi-sel AOP butter

TIEPIDO DI MARE [1-8-10-15] — 18
Polpo e calamaro all'extravergine e limone
Octopus and squid with extra virgin olive oil and lemon

MILLEFOGLIE VEGETARIANA [5-6] — 13
Millefoglie di ortaggi e fonduta di caciocavallo e mandorle tostate
Layered vegetables with caciocavallo cheese fondue and toasted almonds

MAZZANCOLLE ALLA CATALANA [1-4-10-15] — 20
Mazzancolle al vapore con pomodoro camone, sedano e cipolla
Prawns with camone tomatoes, celery and onion

BLACK ANGUS AFFUMICATO [3-9-15] — 14
Black Angus affumicato, funghi cardoncelli e riduzione di balsamico al peperoncino
Smoked Black Angus with cardoncelli mushrooms and chili balsamic reduction

DEGUSTAZIONI / TASTING

PLATEAU DI SALUMI TIPICI PUGLIESI [16] — 16
Plateau of typical Apulian cured meats

PLATEAU DI FORMAGGI TIPICI PUGLIESI [16] — 15
Plateau of typical Apulian cured cheese

Tasting with jams and honey

CONTORNI / SIDES

FUNGHI CARDONCELLI AL TIMO — 8
Cardoncelli mushrooms with thyme

CIME DI RAPA AOP — 7
Turnip greens AOP

PATATE NOVELLE ARROSTO BURRO AL ROSMARINO — 6
Roasted new potatoes with rosemary butter

MISTICANZA [6-16] — 6
Salad mix

PRIMI / FIRST COURSES

SPAGHETTONE CACIO E PEPE [3-10] — 16
Spaghettone con crema cacio e pepe
Spaghettone with cacio e pepe cream

STRASCINATE ALLE CIME DI RAPE [1-3-10-15] — 15
Strascinate alle cime di rape con mollica fritta e olio Evo
Strascinate pasta with turnip tops, crispy breadcrumbs and extra virgin olive oil

RISOTTO ALLA ZUCCA [1-4-6-10-16] — 18
Risotto alla zucca, mazzacolle e lime
Risotto with pumpkin, praws and lime risotto

LASAGNETTA D'AUTUNNO [1-3-6-10-14-16] — 16
capocollo di Martina, caciocavallo locale, zucca e vellutata al pistacchio
Martina Franca capocollo, local caciocavallo, pumpkin and pistachio velouté

PACCHERI BRANZINO OLIVE CAPPERI [1-3-9-10-15] — 16
Paccheri con branzino olive e capperi
Paccheri with sea bass, olives and capers

TUBETTO 925 [1-3-9-10-15] — 18
Tubetto Argenteria 925 scorfano e datterino
Tubetto pasta with scorpionfish and datterino tomatoes

SECONDI / SECOND COURSES

SCORFANO IN CASSERUOLA [1-9-10-15] — 20
Scorfano in casseruola salsa ai capperi e limone
Scorpionfish casserole with caper and lemon sauce

CALAMARO SCOTTATO [1-3-8-14-15] — 16
Calamaro scottato, olive taggiasche e zucchine alla poverella
Seared calamari with Taggiasca olives and sautéed zucchini "alla poverella"

TAGLIATA DI MANZO [1-10] — 20
Tagliata di manzo con patate al forno, bacon croccante e salsa demi-glace
Sliced beef steak with roasted potatoes, crispy bacon and demi-glace sauce

POLLO RUSPANTE [1-5-10] — 15
Pollo ruspante scaloppato, insalatina con mandorle tostate, salsa all'arancia
e patata schiacciata all'extravergine d'oliva
Free-range chicken scallops with toasted almond salad and orange sauce,
served with mashed potatoes and extra virgin olive oil

GUANCIA DI VITELLO [1-10-15] — 18
Stracotto di vitello su schiacciata di patata e demiglace
Slow-cooked veal on potato purée with demi-glace

PRE-DESSERT

SORBETTO AL LIMONE [3-14-15-16] — 6
Lemon sorbet

SORBETTO ALLA MELA VERDE [3-14-15-16] — 6
Green apple sorbet

DESSERT

TIRAMISÙ 925 [2-3-5-6-14-16] — 7

CUPOLA AI FRUTTI DI BOSCO [2-3-5-6-14] — 7

ASSOLUTO AL CIOCCOLATO [2-3-5-6-14] — 7

CHEESECAKE NOCCIOLA E CARAMELLO SALATO [2-3-5-6-14] — 7

Altre lingue
Autres langues

FRANCESCO URBANO
PASTICCERIA E CIOCCOLATERIA

SENZA LATTOSIO
Lactose-Free

VEGETARIANO
Vegetarian

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

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

925

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

16 LAT. CON LATTOSIO / CONTAINING LACTOSE

Via Roberto da Bari, 139 - BARI

Tel. +39 080 9188274 | info@largenteriabari.it

largenteriabari.it