



me nu



GRAND BISTROT

ANTIPASTI

STARTERS

Tris carpacci (salmone, tonno e ricciola) 24€
Trio of carpacci (salmon, tuna, amberjack)

Baccalà in tempura con datterino giallo e salsa di cipolla 14€
Salt cod tempura with yellow datterino tomatoes and onion sauce

Insalata di polpo con verdure croccanti e crostini di pane 14€
Octopus salad with crunchy vegetables and bread croutons

Tartare di mulo con capperi, olive e uovo pochè 20€
Mule tartare with capers, olives and poached egg

Carpaccio di Black Angus con datterino giallo, pecorino e glassa 14€
Black Angus carpaccio with yellow datterino tomatoes, Pecorino cheese and balsamic glaze

Polpette di pane su crema di patate e paprika dolce 8€
Bread meatballs on potato cream and sweet paprika

Dippers cacio e pepe 6€
Dippers with pecorino romano and black pepper

Straccetti di pollo e salsa sweet chilli 6€
Chicken strips and sweet chili sauce

Stick di patate dolci 5€
Sweet potato sticks

Pettole con marmellata 5€
Traditional Apulian fried dough bites with jam





PRIMI

FIRST COURSES

Spaghettone aglio, olio, peperoncino e polpa di riccio Spaghettone pasta with garlic, olive oil, chili pepper and sea urchin pulp	18€
Risotto agli scampi con limone candito e spuma di bufala (min. per due persone) Risotto with scampi, candied lemon and buffalo mozzarella foam (min. 2 people)	16€
Mezzo paccheri con pesto di zucchine, rana pescatrice e lime Mezzo paccheri pasta with zucchini pesto, monkfish and lime	15€
Tortellaccio di bufala, pomodoro, basilico e ricotta marzotica Buffalo mozzarella tortellaccio with tomato, basil and ricotta marzotica	15€
Trofia funghi, salsiccia affumicata e pecorino Trofie pasta with mushrooms, smoked sausage and pecorino cheese	14€
Spaghetti all'assassina (min. per due persone) *aggiunta di straciatella +3€ "Assassina" (spicy burnt spaghetti) - (min. 2 people) *Straciatella add-on +€3	12€

SECONDI

MAIN COURSES

18€	Tataki di salmone in doppia cottura su cavolo rosso marinato alla soia e crema di limone Salmon tataki, double-cooked, served with soy-marinated red cabbage and lemon cream
18€	Trancio di dentice in crosta di olive e mandorle su crema di zucchine Red snapper steak in an olive and almond crust on a zucchini cream
18€	Ricciola in guazzetto con olive taggiasche, capperi e datterino giallo Amberjack in a stew with Taggiasca olives, capers and yellow datterino tomatoes
70€/kg	Selezione di carne (chiedere disponibilità) Selection of meats (please ask for availability)
21€	Filetto di mulo con funghi, fichi e scaglie di pecorino Mule fish fillet with mushrooms, figs and pecorino shavings
16€	Entrecôte alla griglia con patate novelle Grilled entrecôte with baby potatoes
16€	Tagliata di manzo, rucola, pomodorini e grana Sliced scottona beef with arugula, cherry tomatoes and Grana cheese
14€	Hamburger di scottona con patate novelle Scottona beef burger with baby potatoes





PANINI GOURMET

GOURMET BURGERS

Red King: Panino con tartare di gamberi, mela verde marinata, stracciatella, pepe rosa e zeste di lime Bun with shrimp tartare, marinated green apple, stracciatella, pink pepper and lime zest	15,5€
Poly: Panino con polpo fritto, stracciatella, pomodori secchi e rucola Bun with fried octopus, stracciatella, sun-dried tomatoes and arugula	14,5€
Il Rosso: Panino con tartare di tonno rosso, avocado, maionese alla soia, sesamo e alga wakame Bun with bluefin tuna tartare, avocado, soy mayonnaise, sesame and wakame seaweed	14,5€
Burgy: Panino hamburger homemade con pulled pork, cheddar, insalata e salsa sweet chili Homemade hamburger bun with pulled pork, cheddar, lettuce and sweet chili sauce	14,5€
L'ultimo bacio: Panino hamburger homemade con uovo, bacon, fontina e cipolla caramellata Homemade hamburger bun with with egg, bacon, fontina cheese and caramelized onion	13,5€
Rock 'n' roll: Panino hamburger homemade con cheddar, salsa burger, cipolla crispy e insalata Homemade hamburger bun with cheddar, burger sauce, crispy onion and lettuce	13,5€
Alabama: Panino hamburger homemade con capocollo di Martina Franca, bufala e pomodori secchi Homemade hamburger bun with Martina Franca capocollo, buffalo mozzarella and sun-dried tomatoes	13,5€

TAGLIERI

PLATTERS

Tradizione: Selezione di salumi e formaggi* Selection of cured meats, dairy, and cheeses (for 2 people)	20€
Campano: mozzarella di bufala e crudo di parma* Buffalo mozzarella and Parma ham (for 2 people)	15€
Valtellino: Carpaccio di bresaola con valeriana, grana e aceto in glassa Bresaola carpaccio with lamb's lettuce, Grana cheese, and balsamic glaze	14€

*(per due persone)



CLUB HOUSE

Marinato: Salmone, maionese di soia, avocado, mozzarella e valeriana Salmon, soy mayo, avocado, mozzarella, and lamb's lettuce	13,5€
TonnoRosso: Tonno, crema di pistacchio, stracciatella, pomodoro secco Tuna, pistachio cream, stracciatella, and sun-dried tomatoes	13,5€
Donald: Pollo alla piastra, bacon, insalata e salsa rosa Grilled chicken with bacon, mixed salad, and cocktail sauce	13,5€
Hot Club: Pulled pork homemade, cheddar, salsa messicana, bacon, insalata e sweet chili Homemade pulled pork, cheddar, Mexican sauce, bacon, lettuce, and sweet chili	13,5€
Paesano: Salsiccia affumicata, bufala, pesto di noci, rucola, pomodoro infornato Smoked sausage, buffalo mozzarella, walnut pesto, arugula, and roasted tomato	13,5€
Martinese: Capocollo di Martina Franca, bufala, avocado e maionese BBQ Martina Franca capocollo with buffalo mozzarella, avocado, and BBQ mayo	13,5€
Ganzo: Carpaccio di black angus, bacon, bufala, funghi, aceto balsamico in glassa Black Angus carpaccio, bacon, buffalo mozzarella, mushrooms, and balsamic glaze	13,5€
Ariccia: Porchetta, stracciatella, funghi gratinati e mayo al bbq Porchetta with stracciatella cheese, gratinated mushrooms and BBQ mayo	13,5€

Salomon: Salmone marinato gravlax, crema al limone, valeriana e mozzarella di bufala Gravlax-marinated salmon, lemon cream, lamb's lettuce and buffalo mozzarella	16€
Octo: Polpo fritto, stracciatella, pomodoro secco e rucola Fried octopus, stracciatella, sun-dried tomatoes and arugula	16€
Andriese: Salsa, mozzarella, funghi, pomodoro infornato e salsiccia affumicata andriese Sauce, mozzarella, mushrooms, roasted tomato and smoked Andria sausage	14€
Zona Franca: Capocollo di Martina Franca, stracciatella, pomodori secchi, valeriana Capocollo from Martina Franca, stracciatella, sun-dried tomatoes and lamb's lettuce	14€
Parmense: Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala e patè di tartufo Parma cured ham, buffalo mozzarella and truffle pâté	14€
Bologna: Mortadella, stracciatella e pesto di pistacchio Mortadella, stracciatella and pistachio pesto	14€
Margherita: Salsa, mozzarella e basilico Sauce, mozzarella and basil	10€

ROMAN-STYLE
FLATBREADS

PINSE
ROMANE



CLUB HOUSE

PINSE ROMANE



SENZA GLUTINE

GLUTEN-FREE

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e grana Beef steak with arugula, cherry tomatoes and parmesan	18€
Hamburger di scottona con verdure croccanti Scottona hamburger with crispy vegetables	16€
Tonno scottato con verdure croccanti Seared tuna with crispy vegetables	16€
Panino con hamburger, maionese, bacon, fontina e insalata Gluten-free bun with hamburger, mayonnaise, bacon, fontina cheese and lettuce	15€
Panino con tonno, verdure croccanti e pomodorini Gluten-free bun with tuna, crispy vegetables and cherry tomatoes	15€
Tagliere salumi e formaggi senza glutine (per una persona) Gluten-Free charcuterie board with cold cuts and cheeses (for one)	15€
Panino con crudo di parma, mozzarella di bufala, basilico ed olio evo Gluten-free bun with Parma ham, buffalo mozzarella, basil and extra virgin olive oil	13€
Panino con mortadella, stracciatella e pomodoro secco Gluten-free bun with mortadella, stracciatella cheese and sun-dried tomatoes	13€



Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances is available by asking the staff on duty.

BEVANDE

DRINKS

Acqua Water

Naturale | Still Water 75 cl 2,5€

Frizzante | Sparkling Water 75 cl 2,5€

Bibite in bottiglia Bottled Soft Drinks 2,5€

Birra alla spina Draft Beer

Spaten 20 cl 3,5€

Spaten 40 cl 5,5€

Franziskaner 30 cl 4€

Franziskaner 50 cl 6€

Leffe rouge 30 cl 5€

Leffe rouge 50 cl 7€

Birre in bottiglia Bottled Beer

Beck's 3€

Corona 3,5€

Bud 3,5€

Tennent's 4,5€

Stella artois 3,5€

Peroni Gran Riserva 33 cl 4€

Nastro azzurro alcohol-Free 3€

Franziskaner weiss 50 cl 5,5€

COPERTO A PERSONA | COVER CHARGE 2,5€

COPERTO A PERSONA PER EVENTI & LIVE MUSIC
COVER CHARGE LIVE MUSIC

5€



Via X Marzo, 82 | Modugno (BA)



Info & prenotazioni
080 237 3628