

ALTÒR

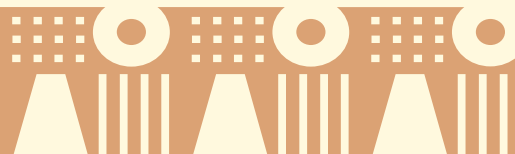
Ristorante - Pizzeria - Eventi

Menu
FOOD



SFIZI FANCY FOOD





CHIPS _____ 6

*di patate artigianali*¹

Homemade potato chips

FILETTINI DI POLLO ¹⁻³⁻⁵ _____ 6

Chicken fillets

GAMBERI IN TEMPURA _____ 8

*con salsa rosa*¹⁻²⁻¹⁰

Shrimps tempura with pink dipping sauce

LOLLY POPS DI BACCALÀ MANTECATO _____ 9

*con mayo homemade (4 pz.)*¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰

Creamed cod lolly pops with truffle mayo (4 pieces)

PANE BAU _____ 12

*con pulled pork, salsa bbq, stracciatella e polpo fritto (2 pz.)*¹⁻⁴⁻⁷

Bau bread with pulled pork, bbq sauce, stracciatella cheese and fried octopus (2 pieces)

MAGNUM CROCCANTI _____ 12

*cime di rapa e salsiccia con fonduta al parmigiano (2pz.)*¹⁻³⁻⁷

Crunchy magnum turnip greens and sausage with parmesan fondue (2 pieces)

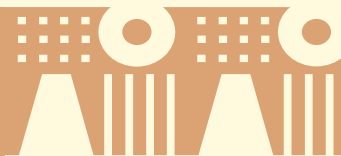


ANTIPASTI

STARTERS



ANTIPASTI STARTERS



PERLE DI PARMIGIANO _____ 10

con tartare di manzo e mayo homemade (4 pz.) ¹⁻³⁻⁷

Parmesan pearls with beef tartare and mayo (4 pieces)

UOVO POCHE' _____ 15

spuma di patate, sfoglia di pane carasau

e scaglie di tartufo nero uncinato ¹⁻³⁻⁷

Poached egg, pâté mousse, carasau bread and flakes of hooked black truffle

VENTRESCA DI TONNO _____ 15

con salsa e ponzu agli agrumi ³⁻⁴⁻⁶

Tuna belly with sauce and citrus ponzu

VELI DI PATANEGRA _____ 25

serviti con pane tostato e burro, perle di balsamico ¹⁻⁷

Patanegra veils served with toast and butter, pearls of balsamico

CUORE DI CARCIOFO CROCCANTE _____ 15

stracciatella di bufala, scampi all'arancia

su vellutata di patate dolci ¹⁻²⁻⁴⁻⁷

Crispy carciofo heart, stracciatella cheese, orange langoustine on sweet potato velouté

SELEZIONE DELLO CHEF _____ 25

di salumi e formaggi premium con confetture ¹⁻⁷

Chef's selection of premium cold cuts and cheeses with jams

COPERTO 3
Cover

COPERTO CENA SPETTACOLO 3
Dinner show cover

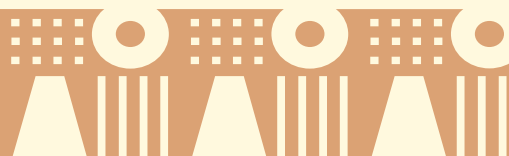
SERVIZIO TORTA 2
Cake service



PRIMI

FIRST COURSES



**RISOTTO CARNAROLI GRAN RISERVA** _____ 22*funghi porcini e riduzione al porto (min. 2 porzioni) ⁷*

Carnaroli gran riserva risotto, porcini mushrooms and port reduction (min. 2 servings)

TAGLIATELLA ALL'UOVO _____ 24*mantecata al burro chiarificato e scaglie di tartufo nero uncinato ¹⁻⁷*

Egg tagliatella pasta creamed with clarified butter and flakes of hooked black truffle

ORECCHIETTE AL NERO DI SEPPIA _____ 18*crema di cime di rapa, vongole veraci e pane croccante ¹⁻⁴*

Orecchiette with squid ink, turnip greens cream, clams and crispy bread

ZITI NAPOLETANI _____ 16*alla genovese di manzo con cialda al parmigiano ¹*

Neapolitan ziti pasta with beef genovese sauce with parmesan wafer

GIRASOLI _____ 20*ricotta salata e pomodoro, crema di pistacchio e capocollo croccante ¹⁻⁷⁻⁸*

Sunflowers, stuffed pasta with salted ricotta and tomato, pistachio cream and crunchy capocollo

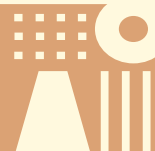


SECONDI

SECOND COURSES



SECONDI SECOND COURSES



RIBS DI MAIALE CBT _____ 18

con patate dolci (280-300 gr) ¹⁻⁶⁻¹⁰

Cbt pork ribs with sweet potatoes (280-300 gr)

DEGUSTAZIONE DI SPECIALITÀ PUGLIESI _____ 22

polpo alla luciana e braciola ⁴⁻⁷

Tasting of apulian specialities "Luciana" octopus (tender and tasty octopus with capers, olives and cherry tomatoes) and braciola/chop (a slice of mutton, with garlip, pepper and parsley)

ENTRECÔTE DI MANZO _____ 21

rucola, pomodorini e zucchine alla scapece ⁷

Beef entrecôte, rocket, cherry tomatoes and zucchini

SUSHIMI DI SALMONE SCOTTATO _____ 18

mayo di vongole e sformato al cavolo viola ³⁻⁴⁻⁷

Seared salmon sushimi, clam mayo and purple cabbage flan

TAGLIATA DI TONNO _____ 18

su letto di spinaci, crema di peperoni e prugne secche ⁴⁻⁷


Sliced tuna on a bed of spinach, pepper cream and prunes

TARTARE VEGETARIANA _____ 12

quinoa, spinacino croccante, avocado e uova ³

Vegetarian quinoa tartare, crispy baby spinach, avocado and eggs


CONTORNI *Side dishes*

verdure grigliate  _____ 6

grilled vegetables

patate prezzemolate  _____ 6

parsley potatoes

 Vegetariano/Vegetarian

COPERTO 3
Cover

COPERTO CENA SPETTACOLO 3
Dinner show cover

SERVIZIO TORTA 2
Cake service



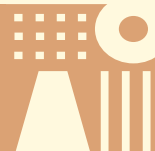
BARESITÀ IN CUCINA

BARI TYPICAL FOODS



BARESITÀ IN CUCINA

BARI TYPICAL FOODS



Minimo 2 persone - Minimum 2 serving

ASSASSINA CLASSICA ¹⁻⁷ _____ 10

Classical assassina, spaghetti all'assassina is similar in preparation to pasta risottata, is very spicy and spaghetti are quite burned and crispy

ASSASSINA AL RAGÙ DI POLPO ¹⁻⁴⁻⁷ _____ 16

Assassina with octopus

ASSASSINA ALLE RAPE ¹⁻⁷ _____ 13

Assassina with turnips

Aggiunta di stracciatella _____ 3

Extra stracciatella cheese

COCKTAIL ALTORTAIL consigliato con l'assassina _____ 8

prosecco, birra, cointreau e arancia

Altortail cocktail recommended with assassina prosecco, beer, cointreau and orange



COPERTO 3
Cover

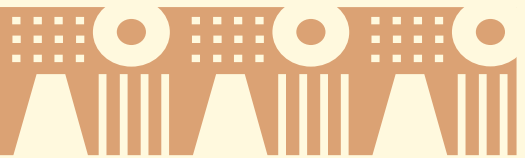
COPERTO CENA SPETTACOLO 3
Dinner show cover

SERVIZIO TORTA 2
Cake service



DOLCI DESSERT





SOUFFLÉ _____ 7

cuore morbido alla vaniglia

Soft vanilla heart soufflé

BABBÀ AL RUM _____ 8

con salsa all'arancia e panna ¹⁻⁷

Rum babbà with orange sauce and cream

PASTIERA SCOMPOSTA ¹⁻⁷ _____ 6

Disassembled neapolitan cake filled with ricotta cheese

TIRAMISÙ ¹⁻⁷ _____ 7

cold Italian dessert made of soft cheese, cake, coffee and sometimes alcohol

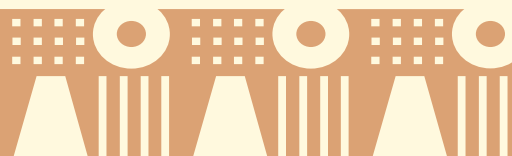
CHEESECAKE ¹⁻⁷ _____ 7



DRINK LIST



DRINK LIST



BOLLICINE Sparkling wines

Prosecco <i>"La Casada" Blancs de Blancs Millesimato</i>	14
Champagne <i>"Lallier Cuveè"</i>	75
Champagne <i>"Veuve Cliquot"</i>	120

VINI BIANCHI White wines

<i>"Chardonnay" tenuta Chiaromonte Puglia IGP 2022</i>	22
<i>"Pietra" Verdeca Menhir Salento IGT 2022</i>	20
<i>"Pass-o" Fiano Salento Menhir Salento IGT 2022</i>	18

VINI ROSATI Rosé wines

<i>"Prosit" Pinot nero frizzante Cardone Valle d'Itria IGP</i>	22
<i>"Pietra" Primitivo susumaniello Menhir Salento IGT</i>	24

VINI ROSSI Red wines

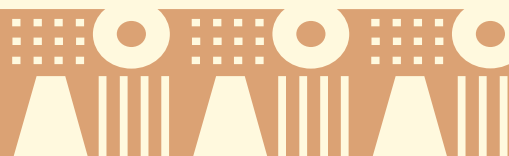
<i>"Mascherone" Primitivo tenuta Chiaromonte Puglia IGP 2021</i>	24
<i>"Pietra" Susumaniello Menhir Salento IGT 2022</i>	28
<i>"Pietra" organic Negroamaro menhir salento IGT-bio 2021</i>	22

COPERTO 3
Cover

COPERTO CENA SPETTACOLO 3
Dinner show cover

SERVIZIO TORTA 2
Cake service

DRINK LIST



BIRRE Beers

"Paulaner Weissbier" bionda weisse 5.5% _____ 50 cl / 6.5
"Paulaner Weissbier" blond weisse 5.5%

"Menabrea" premium lager 4.8% _____ 66 cl / 6.5

"Schmucker alla spina" bionda lager 5.3% _____ 20 cl / 4 40 cl / 6
"Schmucker draft" blond lager 5.3%

"Charles Quint" rossa rubino 8.5% _____ 33 cl / 6
"Charles Quint" ruby red 8.5%

"McFarland alla spina" rossa irlandese ale 5.6% _____ 20 cl / 4 40 cl / 6
"McFarland draft" Irish red ale 5.6%

BEVANDE Drinks

Acqua naturale/frizzante 75 cl _____ 2.5
Natural/sparkling Water 75 cl

Coca Cola/Coca Cola zero 33 cl _____ 3

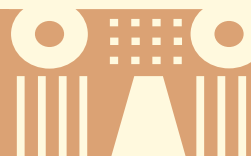
Fanta 33 cl _____ 3















COPERTO 3
Cover

COPERTO CENA SPETTACOLO 3
Dinner show cover

SERVIZIO TORTA 2
Cake service

ALLERGENI ALLERGENES



-  1 **Glutine** Gluten
-  2 **Crostacei** Crustaceans
-  3 **Uova** Eggs
-  4 **Pesce** Fish
-  5 **Arachidi** Peanuts
-  6 **Soia** Soybean
-  7 **Latticini** Dairy
-  8 **Frutta a guscio** Nuts
-  9 **Sedano** Celery
-  10 **Senape** Mustard
-  11 **Semi di sesamo** Sesame seeds
-  12 **Anidride solforosa e solfiti** Sulphur dioxide and sulphites
-  13 **Lupini** Lupini
-  14 **Molluschi** Molluscs

COPERTO 3
Cover

COPERTO CENA SPETTACOLO 3
Dinner show cover

SERVIZIO TORTA 2
Cake service

ALTÒR

Ristorante - Pizzeria - Eventi

Menu

PIZZE

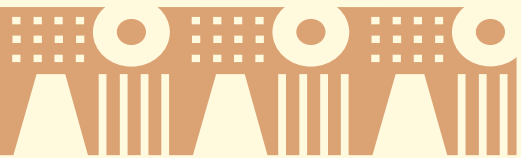
Disponibili dalle 19:30

Available from 19:30



IMPASTO ALLA "BARESE"





IMPASTO SOTTILE ALLA "BARESE"

Il nostro impasto Sottile stile barese è creato con farine di prima scelta, un blend di due tipi di farine, farina di tipo 1 e farina di tipo 0, ed ha un'idratazione molto alta.

Ha una maturazione che supera le 36 ore, che rende questo impasto friabile e molto digeribile, presenta un bordo basso e poco accentuato croccante.

Essendo un impasto sottile è friabile e leggero.

THIN DOUGH "BARI" STYLE

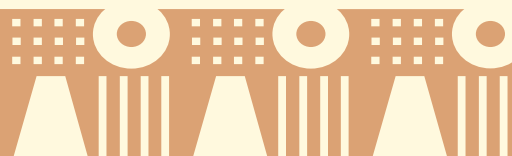
Our Thin "Bari style" dough is created with first choice flours, a blend of two types of flours, type 1 flour and type 0 flour, and has a very high hydration.

It has a maturation of more than 36 hours, which makes this dough crumbly and very digestible, it has a low and slightly accentuated crispy edge.

Being a thin dough, it is crumbly and light.

IMPASTO CONTEMPORANEO





IMPASTO CONTEMPORANEO +1€

Il nostro impasto Contemporaneo è creato con un blend di varie farine di prima scelta, contenenti germe di grano, ha un idratazione molto alta, ed è lavorato con una tecnica di impasto in due fasi, ha una maturazione di 48 ore, questo impasto ha i bordi accentuati e grazie alle ore di maturazione è molto digeribile.

Rispetto all'impasto di tipo sottile il sapore del grano sarà più presente.

CONTEMPORARY DOUGH +1 EURO

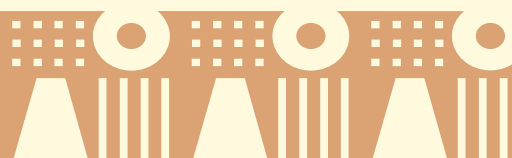
Our "Contemporary" dough is created with a blend of various first-choice flours, containing wheat germ, has a very high hydration, and is worked with a two-phases kneading technique, has a maturation of 48 hours, this dough has accentuated edges and thanks to the hours of maturation it is very digestible.

Compared to the thin type of dough, the flavour of the wheat will be more present.



SCROCCHIA





IMPASTO SCROCCHIA

Il nostro impasto Scrocchia è creato con un blend di farine di grano e farine di riso, ha un altissima idratazione, il che lo rende molto croccante e digeribile. Viene lavorato in tre fasi, grazie alle quali l'impasto, perdendo tanta idratazione, oltre al diventare molto "crunch" crea un'alveolatura molto presente. Questo impasto si presenta croccante al morso per poi sciogliersi sul palato.

SCROCCHIA DOUGH

Our Scrocchia dough is created with a blend of wheat flours and rice flours, it has a very high hydration, which makes it very crunchy and digestible. It is worked in three phases, thanks to which the dough, losing a lot of hydrations, in addition to becoming very "crunchy" creates a considerable alveolarization. This dough is crunchy to the bite and then melts in your mouth.

MANZO _____ 18

base scrocchia, stracciatella, tartare di manzo, perle di vin cotto e rucola ¹⁻⁷⁻¹¹⁻¹⁰

SCROCCHIA BASE, STRACCIATELLA CHEESE, BEEF TARTARE, COOKED WINE PEARLS AND ROCKET

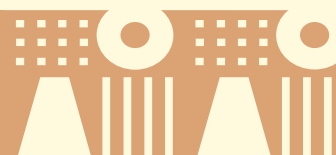
SALMONE _____ 16

base scrocchia stracciatella, avocado, salmone e granella di pistacchio ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁴⁻⁸

STRACCIATELLA SCROCCHIA BASE, AVOCADO, SALMON AND PISTACHIO GRAINS

PIZZE BIANCHE

PIZZA WITHOUT TOMATO



BARI	13
<i>fiordilatte, crudo di parma tartarizzato, stracciatella e granella di pistacchio</i> ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁸⁻⁶	
FIORDILATTE MOZZARELLA, TARTARIZED PARMA HAM, STRACCIATELLA CHEESE AND PISTACHIO GRAINS	
VEGETARIANA	8
<i>fiordilatte, ratatouille di verdure di stagione e basilico</i> ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁹	
FIORDILATTE MOZZARELLA, RATATOUILLE OF SEASONAL VEGETABLES AND BASIL	
CRUDAIOLA	8
<i>fiordilatte, pomodorini, rucola e ricotta marzotica</i> ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁹⁻¹²	
FIORDILATTE MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, ROCKET AND MARZOTICA RICOTTA CHEESE	
NORCIA	9
<i>fiordilatte, norcia e pomodorini secchi</i> ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁶⁻¹²	
FIORDILATTE MOZZARELLA, NORCIA SAUSAGE AND DRIED TOMATOES	
PORKY	9
<i>fiordilatte, pancetta, rucola e grana</i> ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁶⁻¹²	
FIORDILATTE MOZZARELLA, BACON, ROCKET AND PARMESAN	
MORTADELLA	10
<i>fiordilatte, mortadella e granella di pistacchio</i> ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁶⁻⁸	
FIORDILATTE, MORTADELLA (BOLOGNA MEAT) AND PISTACHIO GRAINS	
RAPE	10
<i>fiordilatte, rape stufate e norcia</i> ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁶⁻¹²	
FIORDILATTE MOZZARELLA, STEWED TURNIPS AND NORCIA	
4 FORMAGGI	12
<i>fiordilatte e la nostra selezione di formaggi</i> ¹⁻⁷⁻¹¹⁻¹²	
FIORDILATTE MOZZARELLA AND OUR SELECTION OF CHEESES	

Le pizze sono disponibili nei due impasti: barese e contemporaneo (+1€)
The pizzas are available in two types of dough: barese and contemporary (+1€)

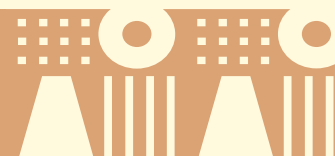
COPERTO 3
Cover

COPERTO CENA SPETTACOLO 3
Dinner show cover

SERVIZIO TORTA 2
Cake service

PIZZE ROSSE

PIZZA WITH TOMATO



MARGHERITA	6
<i>pomodoro pelato, fiordilatte e basilico</i> ¹⁻⁷⁻¹¹	
PEELED TOMATO, FIORDILATTE CHEESE AND BASIL	
BUFALA	8
<i>pomodoro pelato, bufala dop, basilico</i> ¹⁻⁷⁻¹¹	
PEELED TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA DOP, BASIL	
WURSTEL	7
<i>pomodoro pelato, fiordilatte, wurstel</i> ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁶	
PEELED TOMATO, MOZZARELLA, WURSTEL	
DIAVOLA	8
<i>pomodoro pelato, fiordilatte, salame piccante</i> ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁶	
PEELED TOMATO, FIORDILATTE CHEESE, SPICY SALAMI	
ROMANA	8
<i>pomodoro pelato, fiordilatte, capperi e acciughe</i> ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁴⁻¹²	
PEELED TOMATO, FIORDILATTE CHEESE, CAPERS AND ANCHOVIES	
CRUDO	11
<i>pomodoro pelato, fiordilatte, crudo e stracciatella</i> ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁶	
PEELED TOMATO, FIORDILATTE CHEESE, HAM AND STRACCIATELLA	
CAPRICCIOSA	10
<i>pomodoro pelato, fiordilatte, carciofi, funghi, olive e wurstel</i>	
¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁶⁻¹²	
PEELED TOMATO, FIORDILATTE CHEESE, ARTICHOKE, MUSHROOMS, OLIVES AND FRANKFURTERS	
MARTINA	11
<i>pomodoro pelato, fiordilatte, capocollo e rucola</i> ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁶	
PEELED TOMATO, FIORDILATTE CHEESE, CAPOCOLLO AND ROCKET	
CARDO	11
<i>pomodoro pelato, fiordilatte, cardoncelli saltati e pancetta</i>	
¹⁻⁷⁻¹¹⁻¹²	
PEELED TOMATO, FIORDILATTE CHEESE, SAUTÉED CADOCCELLO MUSHROOMS AND BACON	

Le pizze sono disponibili nei due impasti: barese e contemporaneo (+1€)
The pizzas are available in two types of dough: barese and contemporary (+1€)

COPERTO 3
Cover

COPERTO CENA SPETTACOLO 3
Dinner show cover

SERVIZIO TORTA 2
Cake service

PIZZE SPECIALI

SPECIAL PIZZA



CARLA FRACCI _____ 12

fiordilatte, mousse di pomodoro datterino, ratatouille di verdure gratinate, rucola e crema di aceto balsamico ¹⁻⁷⁻¹¹⁻¹²⁻⁹
FIORDILATTE CHEESE, DATTERINO TOMATO MOUSSE, RATATOUILLE OF GRATIN AU GRATIN, ROCKET AND BALSAMIC VINEGAR CREAM

PABLO PICASSO _____ 13

pomodoro pelato, fiordilatte, braciola, cialda di formaggio e basilico ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁹
PEELED TOMATO, FIORDILATTE CHEESE, CHOP, CHEESE WAFER AND BASIL

BUKOWSKY _____ 13

fiordilatte, olive, basilico, stracciatella, pomodoro secco e pomodoro pelato crudo ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁶
FIORDILATTE, OLIVE, BASILICO, STRACCIATELLA, POMODORO SECCO E POMODORO PELATO CRUDO

ANDREA PALLADIO _____ 13

fiordilatte, gorgonzola igp, pancetta, mela verde e fili di peperoncino ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁶⁻¹²
FIORDILATTE, GORGONZOLA CHEESE IGP, BACON, GREEN APPLE AND CHILI PEPPER THREADS

QUENTIN TARANTINO _____ 14

pomodoro pelato, acciughe di cetara, stracciatella, capperi, olive, olio all'aglio e basilico e fili di peperoncino ¹⁻⁷⁻¹¹⁻⁴⁻¹²⁻¹³
PEELED TOMATO, CETARA ANCHOVIES, STRACCIATELLA, CAPERS, OLIVES, GARLIC AND BASIL OIL AND CHILI PEPPER THREADS

PINK FLOYD _____ 15

crema di zucca, cardoncello saltato, capocollo croccante e cialda di formaggio ¹⁻⁷⁻¹¹⁻¹²⁻⁶
PUMPKIN CREAM, SAUTÉED CARDONCELLO MUSHROOMS, CRISPY CAPOCOLLO AND CHEESE WAFER

MICHELANGELO _____ 17

pomodoro pelato, tartare di salmone, rucola, pomodoro secco, stracciatella ed honey mustard ^{1-7-11-4-12 - 9 - 10}
PEELED TOMATO, SALMON TARTARE, ROCKET, DRIED TOMATO, STRACCIATELLA AND HONEY MUSTARD

Le pizze sono disponibili nei due impasti: barese e contemporaneo (+1€)
The pizzas are available in two types of dough: barese and contemporary (+1€)

COPERTO 3
Cover

COPERTO CENA SPETTACOLO 3
Dinner show cover

SERVIZIO TORTA 2
Cake service

A

amaranttu® | amaranto.biz

altorfood.it  