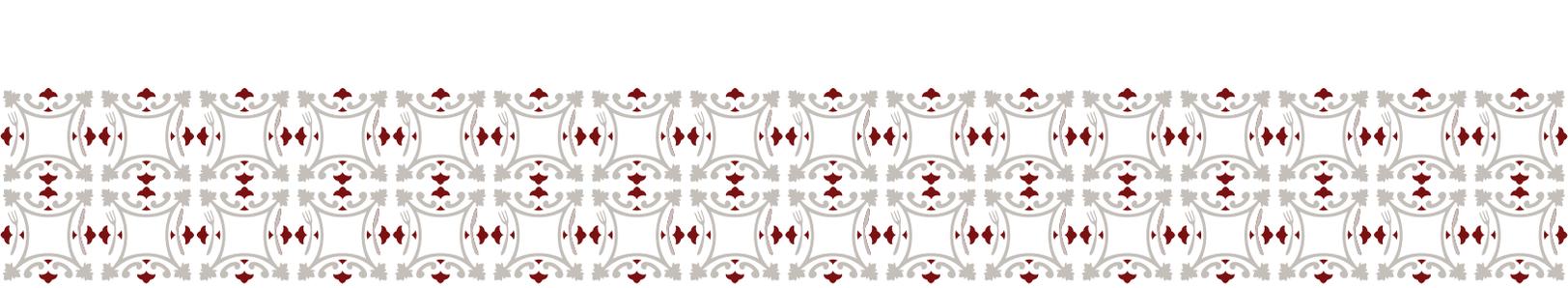


Casa Lacorte

RISTORANTE • PIZZERIA

*Una realtà a conduzione familiare, con un personale eterogeneo ed un clima fantasioso in cui confluiscono culture differenti che arricchiscono ogni piatto di speziata giovialità. Una cucina dal gusto tradizionale i cui ingredienti freschi arrivano quotidianamente dalla campagna Lacorte perchè ogni piatto possa raccontare delle mani che curano la terra, del sole, della pioggia e dell'aria di questo territorio. La pizza vanta una lunga lievitazione e maturazione, le farine attentamente selezionate sono impastate da mani sapienti per portare in tavola un connubio di **qualità, bontà ed ecosostenibilità**.*



Ho dei gusti semplicissimi, mi accontento sempre del meglio.

Oscar Wilde

ANTIPASTI DELLA CASA

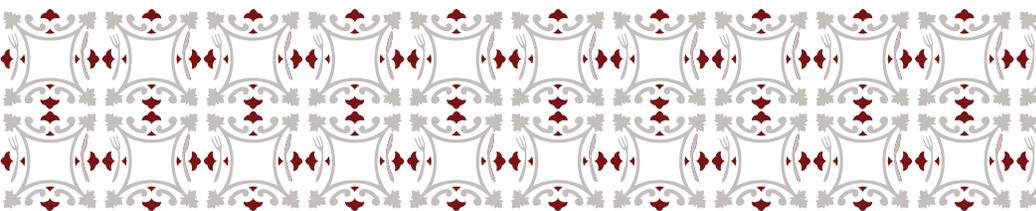
Antipasto di terra	€ 12
Antipasto di mare	€ 15
Antipasto di mare e di terra	€ 16
Prosciutto crudo e mozzarella di mucca	€ 12
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala	€ 14
Salumi e formaggi	€ 14
Capocollo Artigianale di Martina Franca (Salumificio Cervellera) e pecorino	€ 14
Formaggi misti con miele e noci	€ 12
Insalata di polpo*, seppie* e radicchio trevigiano	€ 16
Carpaccio di tonno rosso con olio agrumato	€ 16
Burrata frita con pesto e granella di pistacchi	€ 4,5

STUZZICHERIA

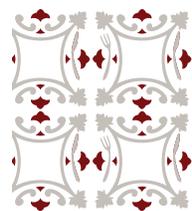
Patatine fritte*	€ 3,5
Panzerottini* - 6 pezzi	€ 4
Crocchette di patate - 6 pezzi	€ 4
Uccelletti - 6 pezzi	€ 5
Polpette fritte	€ 5
Polpette al sugo	€ 6
Misto di stuzzicheria	€ 9
<i>panzerottini, crocchette, polpette</i>	
Porzione di olive	€ 1,5

*I prodotti potrebbero essere surgelati in assenza di prodotti freschi

Pane e coperto € 2,00



Casa Lacorte



PRIMI PIATTI

Orecchiette con farina di semola al sugo di pomodoro con cacioricotta	€	7
Scrigni di burrata con pomodoro datterino al naturale	€	11
Purea di fave con verdura, peperoni e cipolla	€	9
Troccoli con funghi porcini* e speck	€	9
Orecchiette con melanzane e cacioricotta	€	8
Gnocchi di patate con gorgonzola, noci e radicchio	€	8
Tubettini cozze e fagioli	€	8
Risotto gamberetti, cozze e zucchine - min. 2 pers.	€	12
Gnocchi di patate con pesto pomodorini e gamberetti	€	12

SECONDI PIATTI DI TERRA

Arrosto misto	€	13
Tagliata di manzo con pomodorini, rucola e grana 300 gr	€	16
Entrecôte ai ferri 300 gr	€	14
Trippa di vitello	€	10
Tagliata di pollo con rucola grana e glassa di aceto balsamico	€	12
Filetto di maiale con salsa al burro e rosmarino	€	13
Involtini al sugo	€	12

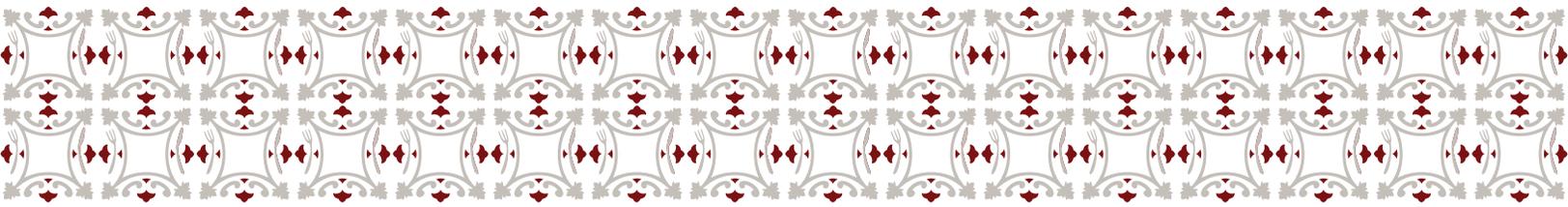
SECONDI PIATTI DI MARE

Filetto di spigola arrosto*	€	16
Filetto di salmone al forno*	€	16
Gamberoni alla griglia*	€	16
Grigliata mista di mare* - per 2 persone	€	24

TUTTI I SECONDI SONO ACCOMPAGNATI DA INSALATA E PATATE AL FORNO

*I prodotti potrebbero essere surgelati in assenza di prodotti freschi

Pane e coperto € 2,00



CONTORNI

Patate al forno	€ 3,5
Insalata verde	€ 3
Verdure di stagione	€ 5
Piatto misto di verdure	€ 12

INSALATONE

Arcobaleno	€ 7
<i>Insalata, rucola, pomodorini, melanzane grigliate, peperoni, cipolla, fagioli borlotti, scaglie di grana, germogli di soia e pepe nero macinato fresco</i>	
Classica	€ 4,5
<i>Insalata, rucola, pomodorini, carote e mozzarelle</i>	
Campagnola	€ 7
<i>Insalata, radicchio, gorgonzola, pere e noci</i>	
Ruspante	€ 8
<i>Insalata, pomodorini, melanzane grigliate, petto di pollo arrosto e aceto balsamico</i>	
Messicana	€ 7
<i>Insalata, fagioli borlotti, cipolla, tonno e peperoncino</i>	
Gustosa	€ 6
<i>Insalata, pomodorini, germogli di soia, carciofini sott'olio e mozzarella</i>	
Nostromo	€ 7
<i>Insalata, pomodorini, tonno, mais e mozzarella</i>	
Nordica	€ 8
<i>Insalata, salmone, stracciatella e avocado</i>	
Barese	€ 10
<i>Insalata, polpo, capperi, cipolla rossa, olive 'nchiastre, rucola</i>	

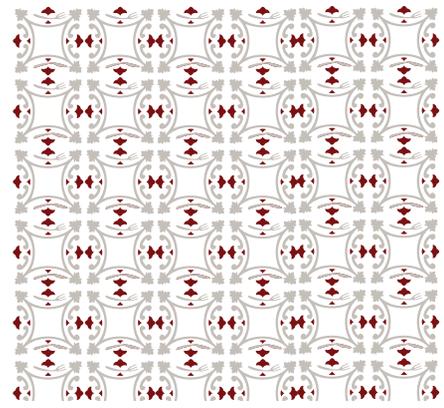
Non riesco a sopportare quelli che non prendono seriamente il cibo.

Oscar Wilde

Tutte le insalate sono condite con olio evo, sale e aceto

*I prodotti potrebbero essere surgelati in assenza di prodotti freschi

Pane e coperto € 2,00



I produttori

PALLONE DI GRAVINA

Caseificio Tarantino Gravina in Puglia

POMODORINO DI MANDURIA SEMISECCO

Damiano Spina Agricoltura

MANDORLA DI TORITTO

Masseria Storica Pilapalucci



Slow Food®

Alleanza dei Cuochi

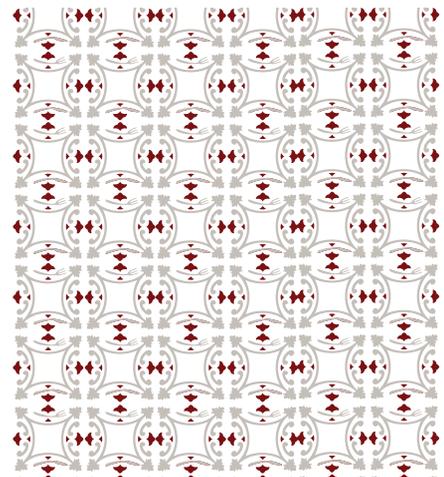
Il nostro locale aderisce all'Alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.

 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzare secondo pratiche tradizionali.

 L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alla tradizione di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

www.slowfood.it
www.fondazione Slow Food.it

I PRODOTTI DEL PRESIDIO



PIZZE SLOW FOOD

PALLONE

*Fiordilatte, lardo venato, pallone di Gravina ,
pepe nero e olio evo*

€ 10

POMODORINO DI MANDURIA

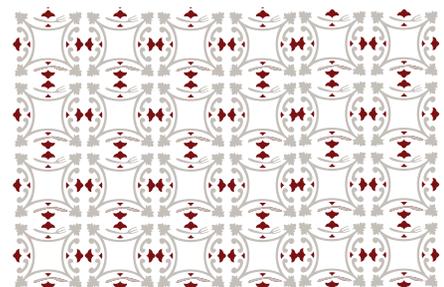
*Fiordilatte, rucola, capocollo di Martina Franca,
stracciatella, pomodorino di Manduria *

€ 10

MANDORLA

Fiordilatte, radicchio, pecorino locale, mandorla di Toritto 

€ 10

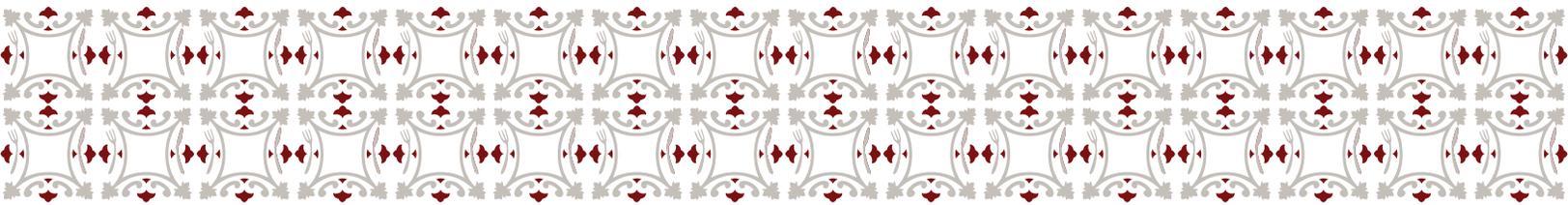


Nessuno può essere saggio a stomaco vuoto.

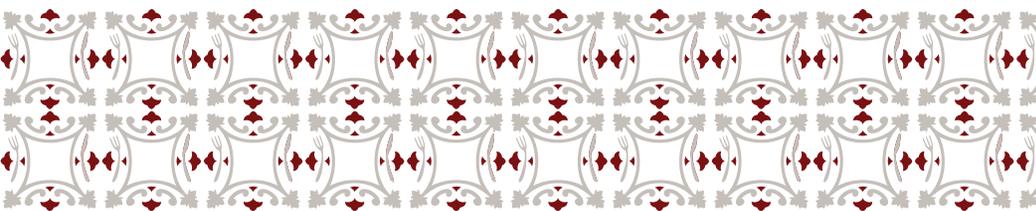
George Eliot

PIZZE BASE MARGHERITA

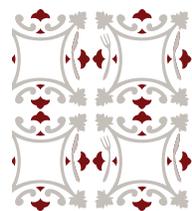
Margherita	€ 4,5
<i>Passata di pomodoro San Marzano e fiordilatte</i>	
Capricciosa	€ 6
<i>Passata di pom. S. Marzano, fiordilatte, carciofi, funghi freschi, olive, pros. cotto e salsiccia piccante</i>	
Quattro stagioni	€ 6
<i>Passata di pom. S. Marzano, fiordilatte, carciofi, funghi freschi, olive, pros. cotto e salsiccia piccante</i>	
Napoli	€ 5
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, acciughe, capperi e origano</i>	
Tonno e Cipolla	€ 7
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, tonno e cipolla</i>	
Diavola	€ 5
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, salsiccia piccante</i>	
Romana	€ 5
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte e prosciutto cotto</i>	
Funghi	€ 4,5
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte e funghi champignon freschi</i>	
Wurstel	€ 4
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte e wurstel</i>	
San Daniele	€ 6
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte e prosciutto crudo San Daniele</i>	
Ortolana	€ 6
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, melanzane, zucchine e peperoni trifolati</i>	
Parmese	€ 8
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, grana, rucola e prosciutto crudo</i>	
Fumè	€ 8
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, bacon e scamorza affumicata</i>	
Trevigiana	€ 7
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, radicchio, panna e speck</i>	
Casereccia	€ 7
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, ricotta forte e cipolla</i>	



Carpaccio	€ 8
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, rucola, grana e bresaola</i>	
Mediterranea	€ 9
<i>Passata di pom. S. Marzano, fiordilatte, cipolla, tonno, grana, pomodori crudi e salsiccia piccante</i>	
Montanara	€ 7
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, funghi porcini trifolati e speck</i>	
Tartufata	€ 8
<i>Passata di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala e olio al tartufo</i>	
Veneta	€ 8
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, stracchino, rucola e prosciutto crudo</i>	
Coppata	€ 6
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, pancetta coppata e pepe nero macinato fresco</i>	
Delicata	€ 8
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, stracciatella e prosciutto crudo</i>	
Texana	€ 8
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, fagioli, cipolla e pancetta</i>	
Casale	€ 8
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, salsiccia fresca, funghi porcini trifolati e grana cotta</i>	
Calabresella	€ 8
<i>Passata di pomod. San Marzano, fiordilatte, crema di carciofi, caciocavallo a scaglie e soppressata</i>	
Boscaiola	€ 8
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, funghi, panna e prosciutto cotto</i>	
Grottagliese	€ 8
<i>Passata di pomod. S. Marzano, fiordilatte, zucchine trifolate, patate al forno, grana cotta e cipolla</i>	
Rustica	€ 7
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, salsiccia piccante, grana cotta e funghi freschi</i>	
Livignasca	€ 8
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, speck, gorgonzola e radicchio</i>	
Ciociarà	€ 7
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, pecorino romano e pancetta coppata</i>	
Profumo di bosco	€ 8
<i>Passata di pom. S. Marzano, fiordilatte, champignon freschi, champignon sott'olio e porcini trifolati</i>	
Golosa	€ 8
<i>Passata di pom. S. Marzano, fiordilatte, funghi porcini trifolati, mozzarella di bufala e salsiccia fresca</i>	
Tricolore consigliata con base integrale	€ 8
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte, pomodorini, cacioricotta e rucola</i>	



Casa Lacorte



Bufalina	€ 7
<i>Passata di pomodoro San Marzano e mozzarella di bufala</i>	
Capocollo di Martina Franca (Salumificio Cervellera)	€ 8
<i>Passata di pomodoro San Marzano, fiordilatte e capocollo di Martina Franca</i>	
Pizza Gourmet	€ 10
<i>Specialità della settimana</i>	
Rossa	€ 2,5
<i>Salsa di pomodoro e olio EVO</i>	
Marinara	€ 3
<i>Salsa di pomodoro, olio EVO, aglio origano e prezzemolo</i>	
Burratina	€ 8
<i>Passata di pomodoro San Marzano, mozzarella, 100gr di burrata fresca</i>	

MAGGIORAZIONI

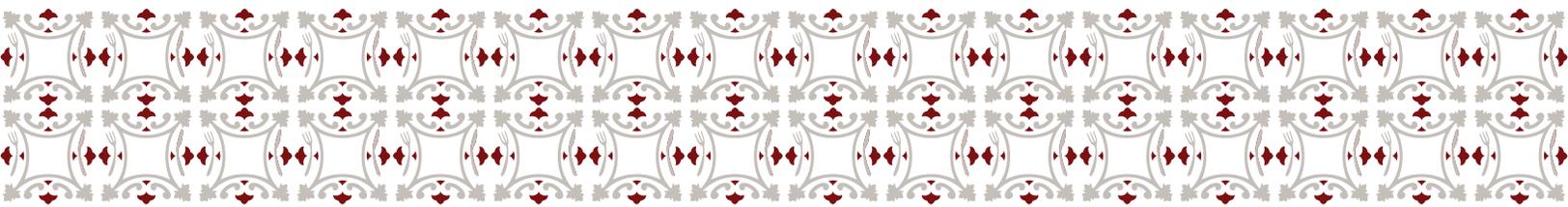
Mozzarella di bufala	€ 2
Mozzarella senza lattosio	€ 2
Patatine	€ 1
Impasto Senatore Cappelli	€ 2
Pizza S. Glutine	€ 4

PIZZE BIANCHE

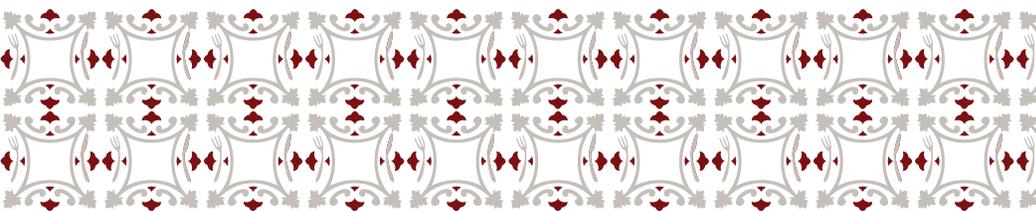
Lacorte	€ 8
<i>Fiordilatte, fave novelle* saltate in padella, capocollo, pecorino romano e pepe nero macinato fresco</i>	
Quattro formaggi	€ 7
<i>Fiordilatte, Emmenthal, fontina e gorgonzola</i>	
Abate	€ 7
<i>Fiordilatte, gorgonzola e pere</i>	
Bolognese	€ 7
<i>Fiordilatte, auricchio e mortadella</i>	
Caprese	€ 5
<i>Fiordilatte, pomodorini e origano</i>	
Contadina	€ 7
<i>Fiordilatte, salsiccia fresca e patate al forno</i>	
Fattore	€ 8
<i>Fiordilatte, salsiccia fresca, spinaci saltati* e grana cotta</i>	

*I prodotti potrebbero essere surgelati in assenza di prodotti freschi

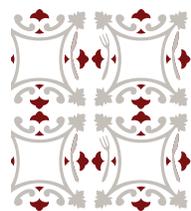
Pane e coperto € 2,00



Vincotto di fichi	€ 10
<i>Fiordilatte, prosciutto crudo, gorgonzola, vincotto di fichi</i>	
Nociara	€ 7
<i>Fiordilatte, gorgonzola, noci e radicchio</i>	
Deliziosa	€ 8
<i>Fiordilatte, stracciatella, funghi porcini trifolati e bresaola</i>	
Sorrentina	€ 7
<i>Mozzarella di bufala, pomodorini e origano</i>	
Brontese	€ 8
<i>Fiordilatte, stracciatella, granella di pistacchio e speck</i>	
Tirolese	€ 8
<i>Fiordilatte, insalata, succo di limone, bresaola e pepe nero macinato fresco</i>	
Carciofella	€ 8
<i>Fiordilatte, crema di carciofi, pomodori e stracciatella</i>	
Lardata	€ 8
<i>Fiordilatte, lardo venato, caciocavallo nostrano e pepe nero macinato fresco</i>	
Cynara	€ 7
<i>Fiordilatte, pomodorini cotti, crema di carciofi e speck</i>	
Salentina	€ 8
<i>Fiordilatte, pomodorini cotti, olive 'nchiostre e cipolla</i>	
Millefiori	€ 7
<i>Fiordilatte, crema di noci, gorgonzola e miele</i>	
Norvegese	€ 9
<i>Fiordilatte, carpaccio di pesce spada*, grana e pepe rosa in grani</i>	
Campagnola	€ 8
<i>Mozzarella di bufala, cipolla e pomodorini cotti</i>	
Tropea	€ 8
<i>Fiordilatte, fagioli, tonno, insalata, peperoncino e cipolla dopo cottura</i>	
Atlantica	€ 9
<i>Fiordilatte, salmone, stracciatella e pepe nero macinato fresco</i>	
Riviera	€ 8
<i>Fiordilatte, gamberetti* e crema di carciofi</i>	
Carpegna	€ 8
<i>Fiordilatte, olio al tartufo e mortadella</i>	
Datterino giallo	€ 8
<i>Fiordilatte, pomodori datterini, melanzane trifolate, cacioricotta e pesto di basilico</i>	
Oceanica	€ 9
<i>Salmone, avocado, stracciatella, pomodorini e pepe nero macinato fresco</i>	



Casa Lacorte



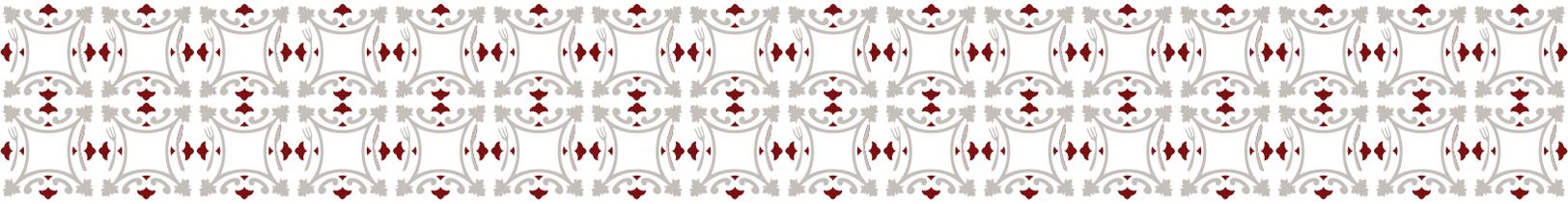
Nostrale	€ 7
<i>Mortadella e granella di pistacchio</i>	
Pugliese	€ 8
<i>Melanzane trifolate, scamorza affumicata, lardo venato</i>	
Pomodori secchi	€ 8
<i>Pomodori secchi, olive 'nchiostre, bufala, lardo venato</i>	
Morenica	€ 12
<i>Fiordilatte, patate al forno, lardo veneto, cacioricotta affumicato, tartufo nero a scaglie</i>	
Mortazza	€ 10
<i>Fiordilatte, mortadella, pesto di pistacchio, 100gr di burrata fresca</i>	

PUCCE E PIADINE

Puccia vuota	€ 1
Piadina semplice	€ 2
Al crudo	€ 8
<i>pomodorini, mozzarella, prosciutto crudo e rucola</i>	
Valtellina	€ 8
<i>pomodorini, mozzarella, bresaola, rucola e grana</i>	
Saporita	€ 6
<i>Pomodorini, mortadella, champignon sott'olio e auricchio</i>	
Caprese	€ 5
<i>Pomodorini, mozzarella, olio, sale e origano</i>	
Tarantina	€ 9
<i>Pomodorini, polipo e cipolla</i>	
Al polpo	€ 9
<i>Polpo arrosto, stracciatella, pomodori secchi, pesto di basilico</i>	

DESSERT

Dolci della casa	€ 5
Piada alla Nutella e granella di pistacchio	€ 7
Sorbetto	€ 3



BEVANDE

Acqua minerale naturale o effervescente	€ 2
Coca Cola 1 lt	€ 3,5
Fanta 1 lt	€ 3,5
Coca Cola /Fanta/ Zero zuccheri 33 cl	€ 2

VINO IN CARAFFA - Primitivo, Negroamaro, Malvasia (Cantine Vestita)

25 cl	€ 2
50 cl	€ 3
1 lt	€ 4,5
Caffè	€ 1
Limoncello	€ 2
Amari	€ 2

VINO IN BOTTIGLIA

CANTINE VESTITA

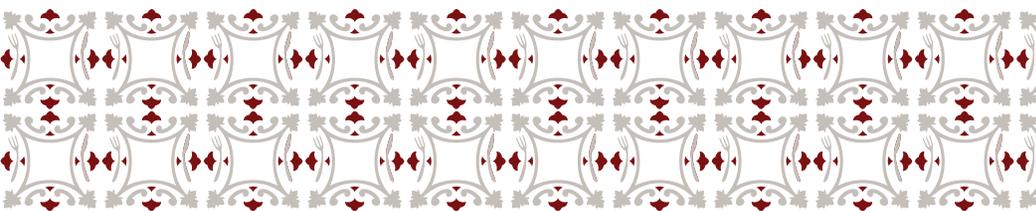
Li Camennre - Negroamaro	€ 15
Nero di sole - Primitivo	€ 15
Li Camennre - Minutolo	€ 15
Nero di sole - Primitivo rosato	€ 15

CANTINE S. MARZANO

Tramari	€ 16
Il Pumo - Chardonnay	€ 17
Il Pumo - Rosso IGP Salento	€ 16
Li Boll - Vino spumante extra dry	€ 16
Li Boll - Rosato	€ 16

CANTINE GIUSTINI LA VELA

Airone primitivi IGP Puglia	€ 15
Cavaliere rosato	€ 15
Valpoca fiano IGP Puglia	€ 15



BIRRE

Nastro Azzurro 50 cl	€ 3,5
Peroni senza glutine	€ 3
Paulaner Weisse 50 cl	€ 5
BIRRIFICIO DANIEL'S MANDURIA	
Lamprà 33 cl - in bottiglia	€ 5,5
Pessima 33 cl - in bottiglia	€ 5,5

BIRRE ALLA SPINA

Kozel premium lager 0,3 cl	€ 4,5
Kozel premium lager 0,5 cl	€ 6
Peroni rossa gran riserva 0,2 cl	€ 3,5
Peroni rossa gran riserva 0,4 cl	€ 5

RUM

DON PAPA Bakoko	€ 6
DON PAPA Small Batch	€ 7
DON PAPA Aged 10	€ 8

GRAPPE

903 Riserva d'autore	€ 4
903 Barrique	€ 3
Bianca da conversazione Maschio Bonaventura	€ 3

WHISKY

Oban	€ 7
------------	-----

SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRÀ METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE

I prodotti riportati nel seguente menù potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze (Allegato II, Regolamento CE n. 1169/2011)

Cereali contenenti glutine
Crostacei e prodotti a base di crostacei
Uova e prodotti a base di uova
Pesce e prodotti a base di pesce
Arachidi e prodotti a base di arachidi
Soia e prodotti a base di soia
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Frutta a guscio
Sedano e prodotti a base di sedano
Senape e prodotti a base di senape
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Anidride solforosa e solfiti
Lupini e prodotti a base di lupini
Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ulteriori informazioni sulla presenza di eventuali sostanze allergizzanti rivolgersi al personale.



Casa Lacorte

RISTORANTE • PIZZERIA





Casa Lacorte

RISTORANTE • PIZZERIA