

Menù



GIRO DI VITE

VINERIA CONTEMPORANEA

di GIANLUCA STRAFELLA



ENOTECA & BISTROT



*Dove il vino racconta storie e “Giri di Vite”
Nel cuore antico di Leverano, tra pietre
che hanno visto passare secoli e sorrisi,
nasce La Vineria n°02. Un tempo farmacia,
oggi rifugio di sapori e memorie, questo
luogo conserva l'anima del Salento: autentica,
calda, conviviale. Qui si servono piatti
che parlano dialetto, tradizionali ma con
uno sguardo al futuro, accompagnati da Vini
che sanno di terra, sole e tradizione. Ogni
bicchiere è un brindisi alla semplicità, ogni
tavolo una storia che si scrive tra amici.
La Vineria n°02 non è solo un locale: è un
angolo di casa, dove il tempo rallenta e
la musica, a volte dal vivo, accompagna
le emozioni. Un posto dove si torna, anche
solo per ritrovare quel sapore che sa di vero...
di Convidualità.*

Gianluca Strafella

SFIZIERIE FRITTE

Il nostro fritto classico (12 pz)	€ 12,00
Polpette fritte (10 pz)	€ 7,00
Pittole classiche e/o pizzaiola (anche mix 8 pz)	€ 7,00
Fiori di zucca con alice del cantarbrico (3pz)	€ 12,00
Crocchette di baccalà con crema di carciofi e lime	€ 12,00

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Percorso degustazione di assaggi della tradizione salentina a discrezione dello Chef (per due persone - sei portate)	€ 20,00 a pax
---	---------------

CROSTONI:

Crostone stracciatella e alice del cantarbrico e scaglie di agrumi 2 pz	€ 8,00
Crostone pomodoro, giuncata, rucola 2 pz	€ 8,00
Crostone fantasia dello chef 4 pz	€ 14,00
Piatto di crostini con alici di cetara e burro bavarese	€ 20,00

PITTULE GOURMET:

Pittole cipolla caramellata, caciotta fresca e glassa all' aceto balsamico	€ 10,00
Pittole alla con crema di carciofi, stracciatella, speck	€ 10,00
Pittole cacio e pepe con guanciale croccant	€ 10,00

(le pittole in assenza di prodotto fresco possono essere surgelate e cotte al forno)

I TAGLIERI:

Tagliere di salumi e formaggi piccolo (per due)	€ 26,00
Tagliere di salumi e formaggi grande (per quattro)	€ 36,00
Degustazione formaggi (per due)	€ 20,00

*(salumi e formaggi pugliesi e/o di altre regioni secondo
disponibilità a discrezione dell'oste)

SECONDI PIATTI

Maialino al forno	€ 18,00
Ribs (costine) cotte a bassa temperatura	€ 18,00
Stinco con cipolla caramellata e spinacino	
Straccetti di pollo panati fritti o al forno	€ 18,00

CONTORNI

Patate al forno	€ 5,00
Chips	€ 5,00
Insalata verde con pomodorini	€ 5,00
Ortaggi e/o verdure grigliati	€ 6,00
Piatto di ortaggi e/o verdure grigliate	€ 12,00
Insalatona del giorno (a discrezione della cucina)	€ 12,00

*Tutti i piatti sono serviti con piccola guarnizione di insalata e/o frutta di stagione



DESSERT EXTRA CARTA

Dolce/Crostata della casa	€ 6,00
Spumone Artigianale	€ 6,00

Bevande:

Acqua Min. Frizz. o Naturale	€ 3,00
Coca Cola bott. 0,33	€ 4,00
Coca Cola Zero bott. 0,33	€ 4,00
Calice Vino (Bianco, Rosa to, Rosso)	€ 5,00
Calice di Prosecco	€ 5,00
Birra in Bottiglia 0,50 cl (Chiara/Rossa)	€ 6,50
Birra alla Spina 0,40	€ 5,00
Amaro e Grappa	€ 4,00
Caffè (solo espresso)	€ 1,50
Caffè in ghiaccio	€ 1,50

Guida Allergeni: Si prega di comunicare intolleranze e allergie al personale di sala.

*Coperto € 2.50

