

**ORIZZONTE
VILLAGE**

menù

*“Le persone che amano mangiare
sono sempre le migliori. Non c'è più
grande felicità che condividere un
buon piatto con chi ami, perchè ogni
boccone diventa un ricordo di gioia”*

-Julia Child-

**COPERTO ADULTI 2,00€
COPERTO BAMBINI 1,00€**

ORIZZONTE

VILLAGE

RISTORANTE

p. I

ANTIPASTI DI MARE

- **Tortino patate e baccalà**** 10,00€
glassato al miele su crema di ceci al rosmarino e pomodorini secchi
- **Moscardini cotti in CBT**** 12,00€
su purea di fave
- **Zuppetta di pesce** 14,00€
con crostoni (min. 2 porzioni)
- **Crudo di mare** 18,00€
2 gamberi rossi**, 2 scampi**, tagliatelle di seppia**

ANTIPASTI DI TERRA

- **Flan di zucca**** 10,00€
con guancialetta croccante e fonduta cacio e pepe
- **Crostoni di pane** 10,00€
con salsiccia, cime di rapa e stracciatella
- **Terrina di parmigiana di melanzane**** 10,00€
- **Battuto di puledro** 12,00€
con burrata, fior di capperi e noccioline tostate
- **Carpaccio di manzo CBT** 12,00€
con mayo al capperi, vino cotto, senape e mandorle tostate
- **Tagliere di salumi e formaggi selezionati** 18,00€
x 2 con mostarda e 1/2 focaccia

PRIMI DI MARE

- **Tubettini rigati con cozze, vongole e patate** 12,00€
- **Scialatelli allo scoglio** 14,00€
- **Tortellone** 15,00€
ripieno di stracciatella* con crema di pistacchi e gambero rosso
- **Risotto con crema di zucchine, scampi e timo** 15,00€
min. 2 porzioni

PRIMI DI TERRA

- **Strascinati** 10,00€
con braciola barese sbriciolata di tarallo e spolverata di pecorino
- **Tagliolini freschi** 12,00€
con crema al tartufo, funghi cardoncelli** e spolverata di pecorino
- **Tortellone** 12,00€
ripieno di stracciatella*, crema di melanzana, pomodoro infornato e ricotta dura

SECONDI DI MARE

- **Cornucopia di spigola** 15,00€
con gamberone in guazzetto di pomodorini freschi
- **Ombrina** 15,00€
in crosta di patate gratinate
- **Frittura mista di pesce*** 15,00€
con verdure croccanti



seguici su



ORIZZONTE VILLAGE

p. II

SECONDI DI TERRA

- **Tagliata di puledro** 14,00€
con funghi cardoncelli**, scaglie di caciocavallo e vin cotto
- **Pancia di maiale** 14,00€
su crema di zucca** e glassa di balsamico
- **Entrecote di manzo** 16,00€
con rucola grana

CONTORNI a SCELTA

- VERDURE GRIGLIATE
- PATATE AL FORNO 4,00€
- INSALATA MISTA
- CONTORNO DEL GIORNO

STUZZICHINI

- PATATE FRITTE* 4,00€
- CHIPS FRITTA* 5,00€
- RUOTA DI FOCACCIA CLASSICA 5,00€
- RUOTA DI FOCACCIA BARESE 6,00€
- FRITTO MISTO (x2) 6,00€
Panzerottini**, crocchette**, nuggets**, chele di granchio* e chips fritte*
- PANZEROTTONE CLASSICO 7,00€
fritto o al forno

PIZZERIA

CICCIO PIZZA

- **CLASSICO** 4,00€
Sale, olio, origano
- **BUFALINO** 8,00€
Mozzarella di bufala, crudo, pomodorini e rucola
- **BLACK ANGUS** 12,00€
Carpaccio di black angus affumicato, stracciatella, olio al basilico
- **TATAKI DI TONNO** 12,00€
Tataki di tonno, cipolla in agrodolce, rucola, spuma di ricotta



seguici su



ORIZZONTE VILLAGE

p. III

PIZZE BIANCHE

- **PATATE E PROVOLA** 9,00€
Fior di latte, scamorza affumicata, patate al forno e lardo di colonnata
- **CROCCHÉ** 9,00€
Fior di latte, formaggio francese, prosciutto cotto in uscita, croccché Home Made
- **PARMIGIANA 2.0** 9,00€
Fior di latte, crema di melanzana, chips di melanzane, fonduta di parmigiano
- **ANDRIESE** 10,00€
Fior di latte, salsiccia a punta di coltello, cime di rapa saltate, tarallo sbriciolato
- **SFIZIOSA** 11,00€
Fior di latte, crudo di Parma, pomodorini, stracciatella, rucola
- **CUOR DI GORGONZOLA** 11,00€
Fior di latte, crema di gorgonzola, salsiccia a punta di coltello, cavolo viola saltato
- **TREVIGIANA** 11,00€
Fior di latte, crema di noci, speck, radicchio

PIZZE ROSSE

- **MARGHERITA** 6,00€
Pomodoro San Marzano, fior di latte, olio, origano, basilico
- **MARINARA** 6,00€
Pomodoro San Marzano, acciughe, olio evo, aglio, origano
- **MARGHERITA 2.0** 8,00€
Crema basilico, pomodorino infornato, bufala
- **TONNO** 8,00€
Pomodoro San Marzano, fior di latte, tonno, cipolla
- **SALAMINA** 8,00€
Pomodoro San Marzano, fior di latte, salame dolce, olive, funghi
- **QUATTRO STAGIONI** 9,00€
Fior di latte, pomodoro, carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive nere
- **PUGLIA** 9,00€
Pomodoro San Marzano, burrata, basilico, olive verdi, olio evo, origano
- **BARESE** 9,00€
Fior di latte, sugo di bracirole, braciola, chips di pecorino
- **VULCANICA** 9,00€
Pomodoro San Marzano, fior di latte, silano affumicato, nduja di Calabria, salame piccante, cipolla
- **VEGETARIANA** 10,00€
crema di pomodorino infornato, fior di latte, zucchine e melanzane grigliate, gratin al pesto, olive

PIZZE GOURMET

- **PULLED** 12,00€
Fior di latte, crema di zucca, pulled pork, scaglie di caciocavallo, basilico
- **CAPOCOLLO** 12,00€
Fior di latte, pomodoro San Marzano, capocollo di Martina Franca, scaglie di caciocavallo, mandorle tostate e burrata
- **SIBILLA** 12,00€
Fior di latte, porcini, crema tartufata, guancia e ciuffi di ricotta
- **GRICIA** 12,00€
Fonduta di pecorino, guancia croccante, pepe nero tostato
- **CARCIOFI** 12,00€
Fior di latte, fonduta di parmigiano, carciofi croccanti, pancetta, glassa di aceto balsamico
- **INGREDIENTI EXTRA** 1,00€
- **MOZZARELLA SENZA LATTOSIO** 2,00€
- **MOZZARELLA DI BUFALA** 3,00€
- **GIGANTE MARGHERITA** 4,00€
- **GIGANTE FARCITA** 6,00€
- **GIGANTE GOURMET** 7,00€

ORIZZONTE VILLAGE

p. IV

BEVANDE ANALCOLICI

- **ACQUA**
della casa 75cl 1,50€
- **ESTA THE**
in lattina 33cl 3,00€
- **COCA-COLA**
in vetro 33 cl 3,50€
- **COCA-COLA 0**
in vetro 33 cl 3,50€
- **FANTA**
in vetro 33cl 3,50€

BIRRE

- **PERONI** al limone 0.33l 3,00€
- **CORONA** 0.33l 3,50€
- **HEINEKEN** 0.33l 3,50€
- **TENNET'S** 0.33l 4,00€
- **ICHNUSA** non filtrata 0.33l 4,00€
- **PERONI G. RISERVA** Puro malto 0.5l 4,00€
- **PERONI G. RISERVA** Rossa 0.5l 4,00€
- **BIRRA** in caraffa 1l 6,00€

BIRRE ALLA SPINA

- **BIRRA BIONDA FLENSBURGHER** 0.2l 3,00€ 0,4l 5,00€



seguici su



ORIZZONTE

VILLAGE

DOLCI

HOME MADE

- SEMIFREDDO AL TORRONCINO 6,00€
 - SFOGLIATELLA AI FRUTTI DI BOSCO CON CREMA CHANTILLY 6,00€
 - TIRAMISÙ 6,00€
 - TARTUFO
bianco o nero 6,00€
 - TORTINO AL CIOCCOLATO 6,00€
 - CHEESECAKE 6,00€
 - CROSTATA HOME MADE 6,00€
- CORREZIONE € 1,50

DIGESTIVI

- CAFFÈ 1,50€

AMARI

- AVERNA 7cl 3,00€
- BORGHETTI 7cl 3,00€
- AMARO DEL CAPO 7cl 3,00€
- FERNET 7cl 3,00€
- LUCANO 7cl 3,00€
- BAYLES 7cl 3,00€
- LIMONCELLO 7cl 3,00€
- BRANCAMENTA 7cl 3,00€
- MONTENEGRO 7cl 3,00€
- JAGERMEISTER 7cl 3,00€

DISTILLATI

- GRAPPA LA CORTE 7cl 3,50€
- GLEN GRANT 7cl 4,00€
- J & B 7cl 4,00€
- J WALKER RED 7cl 4,00€
- GRAPPA BARRICATA 903 7cl 5,00€
- PAMPERO ESPECIAL 7cl 6,00€
- ZACAPA 7cl 8,00€



seguici su



ORIZZONTE

VILLAGE

VINI

p. VII

VINI ROSSI

- IL FALCONE "CASTEL DEL MONTE RISERVA" Rivera 0.75l 25,00€
- CAPPELLACCIO "AGLIANICO RISERVA" Rivera 0.75l 18,00€
- BOLONERO "CASTEL DEL MONTE D.O.C" Torrevento 0.75l 15,00€
- VIGNA PEDALE "CASTEL DEL MONTE D.O.C.G RISERVA" Torrevento 0.75l 15,00€
- PRIMITIVO Due Trulli 0.75l 16,00€
- NEGRAMARO Due Trulli 0.75l 16,00€
- NERO DI TROIA Due Trulli 0.75l 16,00€

VINI ROSATI

- CHIACCHIERICCIO Spagnoletti 0.75l 10,00€
- ROSATO "CASTEL DEL MONTE" Spagnoletti 0.75l 12,00€
- SUSSUMANIELLO Due Trulli 0.75l 16,00€
- MARE MOSSO "Torrevento" 0.75l 12,00€
- CALAFURIA "SALENTO" Tormaresca 0.75l 18,00€

VINI BIANCHI

- CASTEL DEL MONTE BIANCO Spagnoletti 0.75l 10,00€
- CHIACCHIERICCIO BIANCO Spagnoletti 0.75l 10,00€
- LA PIANA "Chardonnay" Spagnoletti 0.75l 12,00€
- CHARDONNAY Tormaresca 0.75l 12,00€
- VERDECA Due Trulli 0.75l 16,00€
- PRELUDIO N°1 "Chardonnay" Rivera 0.75l 18,00€



seguici su



ORIZZONTE VILLAGE

p. VIII

VINI BOLLICINE

- MILLESIMATO UNDICI San Martino 15,00€
- PRESTIGE Sant'Orsola 15,00€
- MOET&CHANDON 65,00€
- BELLAVISTA 45,00€
- BELLAVISTA ROSE' 55,00€

VINI DELLA CASA

- MURGIA ROSSO Spagnoletti 1/4 3,50€ 1/2 5,00€
- MURGIA ROSATO Spagnoletti 1/4 3,50€ 1/2 5,00€
- MURGIA BIANCO Spagnoletti 1/4 3,50€ 1/2 5,00€
- CALICE vino della casa 3,00€



seguidici su



Gli Allergeni

A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori; si rende noto alla Spettabile Clientela che i nostri preparati potrebbero contenere ingredienti che provocano allergie e/o intolleranze in persone sensibili a:

Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

Crostacei e relativi prodotti

Uova e relativi prodotti

Pesce e relativi prodotti

Arachidi e relativi prodotti

Semi di soia e relativi prodotti

Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, arachidi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti

Sedano e relativi prodotti

Senape e relativi prodotti

Semi di sesamo e relativi prodotti

Diossido di zolfo e solfiti a concentrazione maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂

Lupino e relativi prodotti

Molluschi e relativi prodotti

Si prega di segnalare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie alimentari.

Grazie e Buon appetito

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3 lettera D, punto 3.

Alcuni prodotti, per mancanza del fresco potrebbero essere congelati o essere stati abbattuti seguendo le vigenti norme sulla sicurezza degli stessi.

* i prodotti contrassegnati con * sono prodotti surgelati all'origine.

** I prodotti contrassegnati con ** sono stati acquistati freschi e abbattuti a -18 da noi dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo.



seguici su

