

# Antipasti

BURRATINA SU GUAZZETTO DI PEPERONI,  
MANDORLE TOSTATE E ACCIUGHE (4-7-8)

10,00

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA MANTECATA ALLA MENTA (1-3-7)  
CON PANATURA CROCCANTE

10,00

INSALATINA DI CETRIOLI CON GAMBERETTI E VINAGRETTE AL LIMONE (2)

10,00

TORTINO DI ALICI DELL'ADRIATICO SU MISTICANZA DI LIMONE (1-4)

12,00

TORTINO DI MELANZANE (1-7)

SU VELLUTATA DI POMODORO FRESCO E BASILICO VERDE

14,00



*Bina*  
RISTORANTE DI PUGLIA

COPERTO 3.00  
Prezzi in Euro

# Primi

## FRICELLI DI SEMOLA (1-7)

CON MELANZANA DORATA, VELI DI CAPOCOLLO MARTINESE CROCCANTE,  
POMODORINO FRESCO, BASILICO E BURRATINA DELLA VALLE D'ITRA

10,00

CAVATELLINO INTEGRALE CON GUANCIALE STAGIONATO,  
POMODORO CONFIT SU CREMA DI CECI ALL'OLIO EVO (1)

10,00

TAGLIOLINI CON GAMBERETTI E FIORI DI ZUCCA SU VELLUTATA DI PISELLI (1-2-7)

12,00

## SPAGHETTONE DI SEMOLA (1-7)

CON FAGIOLINI VERDI E POMODORINO FRESCO DEL PENDULO  
SU COULIS DI DATTERINO GIALLO E FALDE DI CACIORICOTTA DELLA VALLE D'ITRIA

12,00

MEZZELUNE RIPIENE DI RICOTTA, MELANZANE E SCAMORZA AFFUMICATA  
SU CREMA DI ASPARAGI (1-7)

14,00



*Bina*  
RISTORANTE DI PUGLIA

COPERTO 3.00  
Prezzi in Euro

# Secondi

FILETTO DI SPIGOLA ROSOLATO IN PADELLA (4) CON CONTORNO DI SPINACI	14,00
COSTOLETTE DI VITELLINO SALTATE IN PADELLA CON QUENELLE DI PATATE AL FORNO	15,00
COSCETTA DI CONIGLIO DI CAMPO DISSOSSATA IN UMIDO (9) CON CAPONATA DI VERDURE DI STAGIONE	15,00
SCOTTADITO DI AGNELLO (1-7) CON PANATURA DI MAIS AL FORNO E FLAN DI CAROTE	16,00
STRACCETTI DI MANZO ALLA GRIGLIA CON FIORI DI SALE E CONTORNO DI INSALATA O PATATE	18,00



COPERTO 3.00  
Prezzi in Euro

# Dessert

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE (1-3-7-8)

5,00

CROSTATA DI NONNA BINA (1-3-5-8)

5,00

CHEESECAKE ALLA PUGLIESE (1-3-7-8)

5,00

SALAME DOLCE AL CIOCCOLATO (1-3-5-7)

5,00

FANTASIA DELLA CASA (1-3-7-8)

5,00

TAGLIATA DI FRUTTA

5,00



COPERTO 3.00  
Prezzi in Euro

# Menu Degustazione

LA PASSEGGIATA IN MASSERIA: TRA CAMPI E PROFUMI

CAPOCOLLO MARTINESE PRESIDIO SLOW FOOD, CACIOCAVALLO PODOLICO,  
PECORINO CANESTRATO, RICOTTINA, PRIMO SALE E FIORDILATTE

STRASCINATE DI SEMOLA AL RAGÙ CON BRACIOLA D'ASINO

COSCETTA DI CONIGLIO DI CAMPO DISOSSATA IN UMIDO  
CON CAPONATA DI VERDURE DI STAGIONE

DOLCE DELLA CASA

55,00 / PERSONA

MENÙ SERVITO UGUALE  
PER TUTTI I COMMENSALI

*Bina*  
RISTORANTE DI PUGLIA

# Menu Degustazione

IL VEGETARIANO DELLA VALLE D'ITRIA

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA MANTECATA ALLA MENTA  
CON PANATURA CROCCANTE

SPAGHETTONE DI SEMOLA CON FAGIOLINI VERDI,  
POMODORINO FRESCO DEL PENDULO SU CREMA DI PEPERONI  
E FALDE DI CACIORICOTTA DELLA VALLE D'ITRIA

TORTINO DI MELANZANE  
SU VELLUTATA DI POMODORO FRESCO DI BASILICO VERDE

DOLCE DELLA CASA

45,00 / PERSONA

MENÙ SERVITO UGUALE  
PER TUTTI I COMMENSALI

*Bina*  
RISTORANTE DI PUGLIA

# Menu Degustazione

SELEZIONE DELL'ADRIATICO

TORTINO DI ALICI DELL'ADRIATICO SU MISTICANZA AL LIMONE

TAGLIOLINI CON GAMBERETTI E FIORI DI ZUCCA SU VELLUTATA DI PISELLI

FILETTO DI SPIGOLA ROSOLATO IN PADELLA CON CONTORNO DI SPINACI

DOLCE DELLA CASA

45,00 / PERSONA

MENÙ SERVITO UGUALE  
PER TUTTI I COMMENSALI

*Bina*  
RISTORANTE DI PUGLIA

# Dalla Tradizione

## ANTIPASTI

TRIS DI POLPETTE DELLA TRADIZIONE PUGLIESE (1-7)	8,00
CAPOCOLLO MARTINESE PRESIDIO SLOW FOOD, CACIOCAVALLO PODOLICO, PECORINO CANESTRATO, RICOTTINA, PRIMO SALE E FIORDILATTE (7)	20,00

## PRIMI

TIMBALLO DELLA TRADIZIONE DI ORECCHIETTE AL FORNO (1-3) CON POLPETTINE DI CARNE	9,00
PUREA DI FAVE DI LOCOROTONDO E CICORIELLE CAMPESTRI (1)	10,00
STRASCINATE DI SEMOLA AL RAGÙ CON BRACIOLA D'ASINO (1-9)	12,00

## SECONDO

BRACIOLE D'ASINO AL RAGÙ CON CROSTINI DI PANE CASERECCIO (1-9)	12,00
--	-------



*Bina*  
RISTORANTE DI PUGLIA

COPERTO 3.00  
Prezzi in Euro