

NICANTO

BISTROT

MENU



QUANTO CI PIACE STUZZICÀ

Iniziare così è pura passione per la tavola!

TAGLIERI

minimo due pax
(latte / glutine)

MISTO 20,00 €
Capocollo, pancetta arrotolata, fesa lardellata, salame dolce, mortazza di Angus, Crudo di Parma (Salumeria Romanelli Martina Franca), selezione di latticini, Delizia di capra, pecorino al tartufo erborinato foglia di castagno - confettura.

SOLO SALUMI 16,00 €

SOLO FORMAGGI 16,00 €

E voi avete gli stessi ricordi che abbiamo noi...
delle Friselle sulle tavole dei nostri nonni con
pomodorini olio e amore...?!

Allora oggi però ve le presentiamo così

FRISELLE

contemporanei ricordi!

(glutine / latte / pesce / frutta guscio)

CIALLEDDA 6,00 €

*Burrata, Pomodorini rosso di torre Guaceto,
Pomodorini giallo la pietra, cipolla rossa di Aquaviva,
Cetriolo, olio Evo, origano.*

LA BISCEGLIESE 7,00 €

Burrata, Cime di rape saltate, acciuga del Cantabrico.

BRUSCHETTE

Sembreranno ciliegie... ma sono una tira l'altra

6 PZ. 12,00 €

- *Stracciatella capocollo di Martina pomodoro secco;*
- *Burro francese, acciuga del Cantabrico, cucunci e stracchino;*
- *Bufala, tartare di tonno, guacamole (o battuto mediterraneo);*

(glutine/latte /pesce/soia)

Abbiamo visitato tanti paesi e dalla Francia
abbiamo deciso di portarci le

CREPES

... quindi Ve le presentiamo così, con l'influenza
pugliese!

N'INCANTO 10,00 €

*prosciutto crudo di Parma, stracciatella, verdure di
stagione grigliate, olio al basilico*

(Latte / uova / glutine)

LEGGERA10,00 €
*Verdure di stagione grigliate al profumo di menta,
Straccino, riduzione balsamica
(Latte / uova / glutine)*

LA MARTINA10,00 €
*Capocollo di Martina, pomodoro secco, bufala, rucola
(Latte / uova / glutine)*

SMOKED10,00 €
*pesce spada affumicato, maionese di barbabietola,
mandorle, mozzarella
(pesce / latte fatto / uova / glutine)*

Chiamale se vuoi...EMOZIONI di

BAGUETTE

BOMBA12,00 €
*Hamburger di Angus filiera italiana 180g, Pancetta
croccante, Cheddar, BBQ, misticanza
(Glutine / latte / sesamo / uova / senape)*

UMAMI 9,00 €
*Crudo di Parma, bufala, crema al tartufo,
melanzane grigliate.
(Latte/glutine/soia/sesamo/senape/uova)*

UNA FAVOLA 9,00 €
*Capocollo di Martina, stracciatella affumicata,
crema alle noci, cavolo cappuccio in pinzimonio.
(latte /uova /frutta guscio /senape /sesamo /soia)*

CHE TE LO DICO A FARE!! 14,00€
*Bombette di Martina, caciocavallo fuso,
maionese alla paprica, rucola.
(latte /uova /senape /sesamo / frutta guscio /soia)*

FREDDI E GUSTOSI

CARPACCIO DI ZUCCHINE,
GRANA, CITRONETTE, SEMI MISTI,
RUCOLA 8,00 €
(frutta guscio /latte/semi sesamo)

CARPACCIO DI BLACK ANGUS,
BUFALA, PERLE AL TARTUFO,
RUCOLA 14,00 €
(latte)

CARPACCIO DI PESCE SPADA
AFFUMICATO, TARTARE DI AGRUMI,
GOCCE DI ELIXIR CHARTREUSE,
CHIFFONADE DI SEDANO 13,00 €
(pesce / sedano / frutta guscio / latte)

I NOBILI

POLPO ARROSTO, CREMA DI PATATE
ALLA PAPRICA, CIME DI RAPE
SALTATE 13,00 €
(molluschi)

BOMBETTE DI MARTINA, FAVE, CICORIE,
CIPOLLA CAMELLATA 14,00 €
(Latte)

HAMBURGER (O BISTECCA),
PATATE AL FORNO AL ROSMARINO,
CACIOCAVALLO FUSO, CAVOLO
CAPPUCCIO IN PINZIMONIO 15,00 €
(Latte)

Condividimi o tienimi solo per te

CIALLEDDA 7,00 €
*Pomodorini rosso torre Guaceto, pomodorini giallo
la pietra, cipolla rossa di Acquaviva, cetriolo
salmastro, origano
(glutine)*

CARTA
DEI VINI

NICANTO
BISTROT



L'ARCHE TIPO
PRODOTTI DA AGRICOLTURA
SINERGICA TRIPLE "A"
AGRICOLTORI ARZIGIANI ARTISTI

I BIANCHI

FIANO 22,00 €

IGP SALENTO FIANO MINUTOLO 100%

13% vol

Vendemmia raccolta a mano seconda decade di settembre. Vino rinfrescante, rotondo e vivace con sentori floreali eleganti, sfumature erbacee e fruttate.

GRECO 20,00 €

IGP SALENTO GRECO BIANCO 100%

12,5% vol

Vendemmia raccolta a mano seconda decade di settembre. Vino fresco e minerale con note fruttate, sentori floreali e una leggera sfumatura che richiama il miele.

I ROSATI

PRIMITIVO ROSATO 24,00 €

IGP SALENTO PRIMITIVO 100%

12,5% vol

Rosato intenso, al naso sentori fruttati sostenuti da un'importante acidità

SUSSUMANIELLO ROSATO 24,00 €

IGP SALENTO SUSSUMANIELLO 100%

13% vol

Una beva rinfrescante e succosa, equilibrata acidità dal colore rosato con riflessi magenta.

I ROSSI

AGLIANICO 28,00 €

IGP SALENTO AGLIANICO 100%

13,5% vol

Vendemmia raccolta a mano nella seconda decade di ottobre. Vino corposo, tannico, di lunga persistenza e buona acidità. Sentori fruttati ed erbacei.

NIURU MARU 25,00 €

IGP SALENTO NEGROAMARO 100%

13% vol

Vendemmia raccolta a mano nella seconda decade di ottobre. Di medio corpo morbido ed equilibrato con un tannino ben lavorato, fine ed elegante con sentori di amarene e susine, note finali di chiodi di garofano.

CAIAFFA

BIOLOGICO-SINERGICO

"PER NOI CAIAFFA IL BIOLOGICO

È UNA COSA SERIA"

I BIANCHI

FIANO 22,00 €

PUGLIA IGT FIANO MINUTOLO 100%

13% vol

Fermentazione spontanea grazie alla presenza di lieviti autoctoni. Vino equilibrato nella mineralità con note floreali e fruttate.

CARABUS 24,00 €

PUGLIA IGT 50% CHARDONNAY 50% FIANO

12,5%

L'effetto dry dello chardonnay incontra i profumi del fiano minutolo.

I ROSATI

NERO DI TROIA 22,00 €

PUGLIA IGT UVA DI TROIA 100%

13% vol

Pieno, rotondo e particolarmente ampio con sentori poco fruttati con echi balsamici e speziati.

I ROSSI

NERO DI TROIA 22,00 €

PUGLIA IGT UVA DI TROIA 100%

12,5% vol

Morbido al palato, equilibrato, si avvertono profumi di erbe aromatiche e di frutta a bacca con una sorprendente beva.

NEGROAMARO..... 22,00 €

PUGLIA IGT NEGROAMARO 100%

13% vol

Fresco dai tannini gentili, evoca percezioni di frutti di bosco, mentuccia e foglia di tabacco

PRIMITIVO 22,00 €

PUGLIA IGT PRIMITIVO 100%

14% vol

Caldo e rotondo in bocca, di incisiva sapidità e dai tannini non opprimenti. sentori di prugna, frutti neri in confettura e fava di cacao.

LE BOLLICINE

MYRIA 26,00 €

VINO SPUMANTE BRUT FIANO 100%

11,5% vol

METODO CHARMAT LUNGO

ROSÉ 26,00 €

SPUMANTE ROSÉ NERO DI TROIA 100%

11,5% vol

METODO CHARMAT LUNGO

BARSENTO W'HEART! WINE, HEART, ART

I BIANCHI

VERDECA 24,00 €

PUGLIA IGP VERDECA 100%

12% vol

Intenso e fresco, con note di fiori di campo, gelso, fiori di sambuco e nespola ma anche note agrumate di bergamotto.

I ROSATI

ROSATO 24,00 €

PUGLIA IGP ROSATO PRIMITIVO 100%

12,5% vol

Vino dai profumi dolcemente fruttati con note floreali e una gradevole freschezza.

I ROSSI

PRIMITIVO 24,00 €

PUGLIA IGP PRIMITIVO 100%

13% vol

Intenso e vinoso, fruttato con sentori di ciliegia e prugna, al palato abbina una straordinaria freschezza ad un bel tannino

GIOVANNI AIELO ENOLOGO PER AMORE

I BIANCHI

CHAKRA VERDE 28,00 €

VALLE D'ITRIA IGT VERDECA 100%

12,5% vol

Fruttato con sentori di mela e pera, note di fiori bianchi e agrumi, raffinato nella mineralità

CHAKRA ROSATO 28,00 €

VALLE D'ITRIA IGT PRIMITIVO 100%

12,5% vol

Fresco e strutturato, protagonisti frutta rossa piccola come ribes, ciliegie e lampone con note floreali di rosa.

CHAKRA ROSSO 30,00 €

VALLE D'ITRIA IGT PRIMITIVO 100%

14,5% vol

Si esprime con note di frutta rossa appena raccolta e ne seguono intense note speziate

CHAKRA BLU

METODO ANCESTRALE 32,00 €

VALLE D'ITRIA IGT verdesca

100% frizzante bianco

12% vol

Di colore giallo paglierino scarico e velato.

Secondo la tradizione LASCIATO RIFERMENTARE

NATURALMENTE IN BOTTIGLIA DI VINO, grazie

al residuo zuccherino rimasto dopo il processo di

vinificazione. La mancata sboccata é il suo punto di

forza, il suo bello e il suo buono! Sensazioni di crosta

di pane e frutta fresca. Un'acidità molto bilanciata e

giusta morbidezza, un vino assolutamente secco.

BARONE PIZZINI FRANCIACORTA

GOLF 1927 35,00 €

Franciacorta DOCG

Chardonnay

12% vol

ANIMANTE 35,00 €

Franciacorta DOCG

Chardonnay 63%, Pinot nero 18%,

Pinot bianco 12%, Erbammat 7%

12% vol

ROSÈ 45,00 €

Franciacorta DOCG

Pinot nero 70%, Chardonnay 30%

12% vol

CHAMPAGNE BILLECART SALMON

BRUT RESERVE 55,00 €

AOC

Pinot Noir, Chardonnay e Meunier

12% vol

BRUT ROSÈ 95,00 €

AOC

Meunier e Pinot Noir vinificato in rosso

12% vol



DRINK LIST

NICANTO
BISTROT

- Ciao ragazzi ci facciamo un drink?
- Sì, come?
- Io direi un po' più amaricante!
- Ok allora scegli tra questi!

A TUTTA BIRRAAA 7,00 €
Vermouth rosso, bitter, top di birra

AMERICANPOLA 8,00 €
Chartreuse verde (liquore distillato francese di 130 erbe 55 vol), bitter, top acqua tonica

GINGER AMERICANO 7,00 €
Vermouth, bitter, ginger ale

SANTIAGO 8,00 €
Chartreuse verde, bitter, elixir de la grand chartreuse, soda al pompelmo rosa 8

- ... E per me invece... lo vorrei tendenzialmente fruttato e dolce :)
- Ma certo allora tu i scegli tra questi:

YES MAN 8,00 €
Aperol, Chartreuse gialla (liquore distillato francese con note di miele 43 vol), sciroppo di passion fruit, cedrata

127 8,00 €
Chartreuse gialla, succo di limone, ginger ale

128 8,00 €
Chartreuse verde, succo di limone, ginger beer

UGO 7,00 €
Sciroppo fiori di sambuco, menta stimolata, prosecco

TARANTO SUNRISE 7,00 €
Tequila, granatina, succo d'arancia

- Ok va bene ma io sono un amante dei gin tonic, come faccio?
- No problem, affacciati al bancone e chiedi al waglione :)



NICANTO
ROOMS • BISTROT

Via di Mezzo, 146/148
74123, Taranto
+39 342 91 46 531
info@nicanto.it

www.nicanto.it
www.nicantobistrot.it