

ASTARE

SAZI • FRESCHI • COMODI

• • • MENU • • •

BAR

• *Coffee Bar & English Breakfast* •

FOOD

• *Restaurant* •

DRINK

• *Analcolici e alcolici* •

CARTA VINI

• *Wine List* •





ASTARE

SAZI • FRESCHI • COMODI



ASTARE

SAZI • FRESCHI • COMODI

BAR



Caffetteria • Cafeteria



Caffè 1.5
Coffee

Decaffeinato 2
Decaffeinated coffee

Caffè in ghiaccio 2.5
Iced coffee

Caffè leccese 3
Leccese coffee

Caffè shakerato 3.5
Shaken coffee

Granita 3.5
Slush

Latte di mandorla/menta .. 3.5
Mint/almond milk

Acqua 1.5
Water

Succhi di frutta 3
Fruit juices

Spremuta 4
Fresh juice

Estatè pesca/limone 3.5
Peach/lemon cold tea

Lemonsoda 3.5

Tonica 3.5
Tonic

Cedrata 3.5

Coca-cola bottiglia 3.5
Coca-cola bottle

Fanta bottiglia 3.5
Fanta bottle

Crodino/Campari 3.5

Tris 4



Anguria 4
Watermelon

Mix di frutta 10
Fruit Mix



Per iniziare

To Start



- Tagliere di salumi, formaggi e latticini di alta qualità, accompagnati da confetture e taralli artigianali** 30
Platter of high-quality cold cuts, cheeses and dairy products, accompanied by jams and artisanal taralli
- Tagliere di salumi locali • Platter of local cold cuts** 18
- Tagliere di formaggi locali e confetture** 18
Platter of local cheese and jams
- Tris pugliese • Apulian trio** 4
- Pinsa - Caprese • Caprese style salad** 8
- Pinsa - Capocollo, bufalina e basilico** 10
Capocollo, buffalo mozzarella and basil
- Pinsa - Mortadella, pistacchio e stracciatella** 12
Mortadella, pistachios and stracciatella cheese
- Pinsa - Pastrami, rucola, grana e glassa balsamica** 9
Pastrami, rocket, grana cheese and balsamic glaze
- Chicken Bao - pollo fritto, salsa burger, verdure, mayo al lime, salsa teriyaki, sesamo (2 pz)** 10
Chicken Bao - fried chicken, burger sauce, vegetables, lime mayo, teriyaki sauce, sesame (2 pcs)
- Salmon Bao - salmone, guacamole, sesamo nero (2 pz)** 12
Salmon Bao - salmon, guacamole, black sesame (2 pcs)
- Bao gamberi in tempura - gamberi in tempura, maionese spicy, granella di pistacchio (2 pz)** 12
Bao tempura prawns - tempura prawns, spicy mayo, chopped pistachios (2 pcs)
- Tacos di tonno rosso - tonno rosso, insalata, stracciatella, granella di pistacchio (2 pz)** 15
Bluefin tuna tacos - red tuna, salad, stracciatella cheese, chopped pistachios (2 pcs)
- Tacos Pulled Pork - pulled pork, cavolo rosso, cipolla caramellata, BBQ e cheddar (2 pz)** 13
Pulled Pork tacos - pulled pork, red cabbage, caramelized onion, BBQ and cheddar cheese (2 pcs)

Le nostre frise o bruschette



Our friselle or bruschette

- 1 Pomodoro ciliegino, olio Evo, origano, sale (2 pz) 5**
Cherry tomato, Evo oil, oregano (2 pcs)
- 2 Capocollo di Martina Franca, stracciatella, pomodoro confit, olio Evo, sale, basilico (2 pz) 8**
Capocollo of Martina Franca, stracciatella, tomato confit, Evo oil, salt, basil (2 pcs)
- 3 Pomodoro ciliegino, melanzane e zucchine grigliate, olio Evo, basilico, scaglie di mandorle (2 pz) 7**
Cherry tomato, grilled eggplants and courgettes, Evo oil, basil, almond flakes (2 pcs)
- 4 Salmone affumicato, guacamole, maio al lime, olio Evo, mandorle croccanti (2 pz) 8**
Smoked salmon, guacamole, lime mayonnaise, Evo oil, crispy almonds (2 pcs)
- 5 Pesto di pistacchio, stracciatella, mortadella di Bologna IGP, granella di pistacchio (2 pz) 9**
Pistachio pesto, stracciatella, mortadella IGP from Bologna, pistachio grain (2 pcs)

La nostra idea di panini

Our idea of sandwiches

- 1 Tartare di tonno rosso, pomodorini confit, burrata, pesto di basilico, profumo di limone 15**
Red tuna tartare, confit tomato, burrata, basil pesto, lemon scent
- 2 Tartare di salmone, stracciatella, pesto di rucola, zucchina frita, olio Evo, pepe rosa, mandorle tostate 14**
Salmon tartare, stracciatella, arugula pesto, fried courgette, Evo oil, pink pepper, toasted almonds
- 3 Bresaola della Valtellina IGP, robiola, olive Taggiasche, olio Evo, profumo di limone, pesto di rucola 10**
Bresaola from Valtellina IGP, robiola, Taggiasche olives, Evo oil, lemon scent, arugula pesto
- 4 Melanzane grigliate, pomodorini confit, mozzarella fiordilatte, olio Evo, pesto di basilico 9**
Grilled eggplants, confit tomatoes, fiordilatte mozzarella, Evo oil, basil pesto
- 5 Capocollo di Martina Franca, zucchine grigliate, pomodoro ciliegino, robiola, olio Evo, pepe nero 10**
Capocollo of Martina Franca, grilled courgettes, cherry tomato, robiola, Evo oil, black pepper

**Gli abbinamenti sono stati pensati al meglio
dal nostro chef**

The food pairings were thought best of by our chef

**Per la preparazione di tutti i nostri piatti utilizziamo olio extravergine
esclusivamente ottenuto da olive selezionate dell'agro di Ostuni.**

*For the preparation of all our dishes we use extra virgin olive oil exclusively
obtained from selected olives from the countryside of Ostuni.*

I nostri fritti

Our fried foods



Polpette di carne con salsa cacio e pepe (10 pz)	8
<i>Meatballs with cheese and pepper sauce (10 pcs)</i>	
Patate fritte 250 g • French fries 250 g	6
Patate dolci 250 g • Sweet potatoes 250 g	7
Tocchetto di parmigiana con salsa di pecorino (8 pz)	10
<i>Piece of parmigiana with pecorino sauce (8 pcs)</i>	
Verdure in tempura 200 g • Tempura vegetables 200 g	6
Gamberi in tempura con salsa agrodolce (5 pz)	8
<i>Shrimp tempura with sweet and sour sauce (5 pcs)</i>	
Nachos con salsa guacamole e salsa cheddar 250 g	6
<i>Nachos with guacamole sauce and cheddar sauce 250 g</i>	
Straccetti di pollo ai cornflakes (5 pz)	7
<i>Chicken strips with cornflakes (5 pcs)</i>	
Pollo fritto marinato alla mediterranea (4 pz)	6
<i>Mediterranean marinated fried chicken double stick (4 pcs)</i>	

Hamburgers



1 Hamburger di Scottona 150 g, insalata, pomodoro, cheddar e Bacon	12
<i>Scottona hamburger 150 g, salad, tomato, cheddar and bacon</i>	
2 Hamburger di Scottona 150 g, capocollo croccante, pesto di rucola e bufala	14
<i>Scottona hamburger 150 g, crispy capocollo, rocket pesto and buffalo mozzarella</i>	
3 Hamburger di Scottona 150 g, pesto di pistacchio, bacon, stracciatella e pomodoro secco	14
<i>Scottona burger 150 g, pistachio pesto, bacon, stracciatella cheese and dried tomatoes</i>	
4 Hamburger di Friarelli, melanzane grigliate, pomodori secchi, maionese vegana	9
<i>Friarelli hamburger, grilled aubergines, dried tomatoes, vegan mayonnaise</i>	

Insalate • Salads



Tutte le nostre insalate sono servite con tocchetti di pane croccante

All of our salads are served with crispy bread chunks

1 Lattuga fresca, salmone affumicato, ananas, avocado, burrata, olio Evo, sale, mandorle	13
<i>Fresh lettuce, smoked salmon, pineapple, avocado, burrata, Evo oil, salt, almonds</i>	
2 Lattuga fresca, melanzane e zucchine grigliate, pomodoro ciliegino, scaglie di Grana Padano 24 mesi, noci, salsa tartara	10
<i>Fresh lettuce, grilled eggplant and zucchini, cherry tomato, 24 month old Grana Padano cheese flakes, walnuts, tartar sauce</i>	
3 Lattuga fresca, petto di pollo grigliato, Grana Padano a scaglie 24 mesi, olio Evo, sale, succo di lime, salsa wolcester, olive Taggiasche	12
<i>Fresh lettuce, grilled chicken breast, Grana Padano flakes 24 months old, Evo oil, salt, lime juice, wolcester sauce, Taggiasche olives</i>	

Dolci • Desserts



Spumone	7
Semifreddo	7
Cheesecake (frutti di bosco, Nutella)	7
<i>Berries or Nutella cheesecake</i>	
Sgroppino	5
Sorbetto • Sorbet	3.5
Frutta fresca • Fresh Fruit	6

Bevande • Soft Drinks

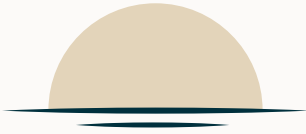


Acqua naturale/frizzante • Sparkling or still water	2.5
Coca-Cola	3.5
Coca-Cola zero	3.5
Fanta	3.5
Estáte pesca/limone • Estáte peach or lemon cold tea	3.5

Coperto • Service charge • 2

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni. Le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. N.1169/2011 sono: cereali e derivati, crostacei e derivati, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e derivati, latte e derivati, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, sesamo e prodotti a base di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti derivati dai lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens. The allergenic used in this place and present Annex II of the EU Reg. No.1169/2011 are: "substances or products causing allergies or intolerances" are: cereals and its derivatives, shellfish and its derivatives, eggs and egg products, fish and fish products, peanuts and peanut products, soy and soy products, milk and its derivatives, nuts, celery and celery products, mustard and mustard products, sesame and sesame products, sulfur dioxide and sulfites, lupin and lupin products, mollusk and mollusk products. For further information please contact the restaurant staff.



ASTARE

SAZI • FRESCHI • COMODI



DRINK LIST



BIRRE • Beers

PERONI - NASTRO AZZURRO	3.5
PERONI - NASTRO AZZURRO STILE CAPRI	4.5
PERONI NON FILTRATA	3.5
PERONI GLUTEN FREE	3.5
PERONI NASTRO AZZURRO 0.0	3
TENNENT'S	5

ANALCOLICI • 6

Alcohol free drinks

MANGO MOCKTAIL • Mango, succo d'arancia, succo di lime
Mango, orange juice, lime juice

PASSION FRUIT REFRESHER
Succo di frutto della passione, succo d'ananas, soda
Passion fruit juice, pineapple juice, soda

VIRGIN PINA COLADA • Latte di cocco, succo d'ananas
Coconut milk, pineapple juice

BERRY BLAST • Frutti rossi misti, succo di lime, zucchero
Mixed red fruits, lime juice, sugar

APERITIVI • Base drinks • • • 8

NEGRONI • Gin, Vermouth Rosso, Campari
Gin, Red Vermouth, Campari

NEGRONI SBAGLIATO
Vermouth Rosso, Campari, Prosecco
Red Vermouth, Campari, Prosecco

AMERICANO • Campari, Vermouth Rosso, Soda
Campari, Red Vermouth, Soda

SPRITZ APEROL • Aperol, Prosecco, Soda

SPRITZ CAMPARI • Campari, Prosecco, Soda

LIMONCELLO SPRITZ • Limoncello, Prosecco, Soda



ALCOLICI • *Alcoholic drinks* •

8

ASTARE

Vodka Altamura, Mango, Basilico, Lime, Zenzero
Altamura Vodka, Mango, Basil, Lime, Ginger

MOJITO • Rum , zucchero di canna,
foglie di menta fresca, succo di lime, soda

Rum, brown sugar, fresh mint leaves, lime juice, soda

MARGARITA • Tequila, succo di lime, triple sec

Tequila, lime juice, triple sec

DAIQUIRI

Rum bianco, Succo di lime, Sciroppo di zucchero

White rum, lime juice, sugar syrup

CAIPIRINHA • Cachaça, zucchero di canna, lime

Cachaça, brown sugar, lime

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Liquore al caffè, Zucchero, Espresso

Vodka, coffee liquor, sugar, Espresso

JOHN COLLINS

Gin, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Soda

Gin, lime juice, sugar syrup, Soda

OLD FASHIONED • Whisky, Zucchero, Angostura

Whisky, sugar, Angostura

MARTINI • Gin, Vermouth Dry, Ghiaccio

Gin, dry Vermouth, ice



FRUIT DRINK • • • •

8

DISTILLATO Vodka / Gin / Rum

Distillate: Vodka/Gin/Rum



SOUR

Succo di limone e zucchero

Sour: lemon juice and sugar



FRUTTA

Mango / frutto della passione
cocco / frutti rossi / arancia / ananas

*Fruit: mango/passion fruit/coconut
red fruits/orange/pineapple*



DRINK CON PREMIUM SPIRITS

10



ASTARE

SAZI • FRESCHI • COMODI



WINE LIST



VINI ROSÈ • Rosè Wines



PUNGIROSA 24

Cantine Rivera | Bombino nero 100%

CALAFURIA 25 45

Cantina Tormaresca

Normal Magnum

Negramaro Salento 100%

ZINZULA ROSÈ 27

Masseria Altemura | Negroamaro 100%

LE ROTAIE (biologico) 25

Cantina I Pastini | Susumaniello 100%

W'HEART 25

Cantina Barsento | Primitivo 100%



VINI BIANCHI • White Wines

Puglia

W'HEART 25

Cantina Barsento | Verdeca 100%

ZINZULA BIANCO 27

Masseria Altemura | Puglia IGT

CHARDONNAY 22 5

Cantina Tormaresca

Bottiglia Calice

Friuli

CA' BOLANI - TRAMINER 29

Cantina Ca' Bolani | Traminer 100 %

CA' BOLANI - PINOT GRIGIO 28

Cantina Ca' Bolani | Pinot grigio 100%

CA' BOLANI - RIBOLLA GIALLA 28

Cantina Ca' Bolani | Ribolla Gialla 100%

BOLLICINE • Sparkling Wines

Veneto

PRESTIGE 1821 ZONIN (extra dry) 30
Prosecco superiore Valdobbiadene DOCG

Puglia

W'HEART - BLANC (extra dry) 25
Cantine Barsento | Verdeca 100%

W'HEART - PRIMITIVO ROSÈ (extra dry) 26
Cantine Barsento | Primitivo 100%



FRANCIACORTA

MARCHESI ANTINORI - CUVÉE ROYAL BRUT 55
Chardonnay 78%, Pinot Nero 12%, Pinot Bianco 10%

MARCHESI ANTINORI - BLANC DE BLANCS BRUT.. 55
Chardonnay 85%, vino bianco 15%

MARCHESI ANTINORI - ROSÈ BRUT 60
Pinot Nero 100%

CA DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE N.45 (extra brut). 60
Chardonnay 81,5%, Pinot Nero 17%, Pinot Bianco 1,5%

CA DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE ROSÈ N.45 (brut). 70
Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

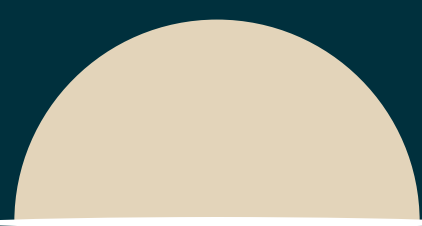


VINI ROSSI • Red Wines

MASSERIA MAÏME 35
Cantina Tormaresca | Negramaro 100%

VERSO SUD 25
Cantina I Pastini | Susumaniello Puglia IGP 100%

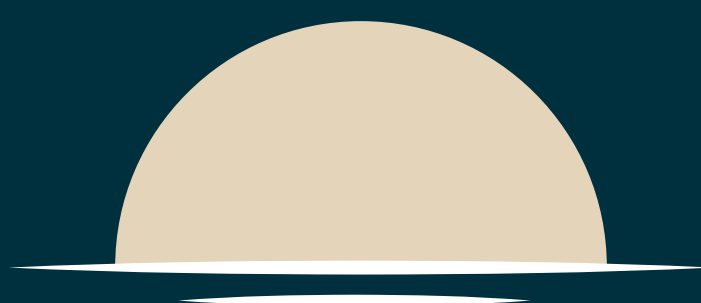
ALTEMURA - PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 35
Masseria Altemura | Primitivo 100%



Via del Procaccia
72017 Ostuni (BR)
T +39 379 2769827
info@a-stare.it

a-stare.it





ASTARE

SAZI • FRESCHI • COMODI

• • • MENU • • •

BAR

• *Coffee Bar & English Breakfast* •

FOOD

• *Restaurant* •

DRINK

• *Analcolici e alcolici* •

CARTA VINI

• *Wine List* •

