



BACIO DI PUGLIA

— *benvenuti al food* —

IL NOSTRO MENU
OUR MENU



BACIO DI PUGLIA

— *benvenuti al food* —



SCOPRI L'INCANTO DEI MIGLIORI PRODOTTI DELLA NOSTRA TERRA E DEL NOSTRO MARE.

Il cibo è il primo, più importante aggregatore sociale, capace di riunire amici, scaldare i cuori e creare un senso di allegra comunità.

Bacio di Puglia vuole darvi la più accattivante alternativa enogastronomica per ogni momento della giornata, perseguendo i principi di genuinità degli ingredienti, tradizionalità delle preparazioni, selezione dei produttori locali e delle materie prime, gusto e qualità.

Il “luogo che non c'era”, il break gustoso della giornata per un aperitivo o una tisana, la pausa pranzo leggera ma gourmet di chi lavora e di chi fa shopping, la cena in allegria con gli amici per chiudere la giornata prima o dopo il cinema.

DISCOVER THE MAGIC OF THE BEST PRODUCTS OUR LAND AND SEA HAS TO OFFER.

Food is the first, most important social aggregator, capable to gather friends, warm hearts and create a sense of cheerfulness community.

Bacio di Puglia wants to give you the most eye-catching alternative food and wine for every moment of the day, pursuing the principles of genuineness of the ingredients, traditional preparations, selection of local producers and raw materials, taste and quality.

The “place that wasn't there”, the tasty break of the day for an aperitif or herbal tea, the light but gourmet lunch break of who works and who does shopping, dinner in joy with friends to close the day before or after the cinema.



BACIO DI PUGLIA

— *benvenuti al food* —





ANTIPASTI – APPETIZERS

Terrina di parmigiana alla pugliese

(Terrine of Apulia-style parmigiana)



10,50

Mix fritto pugliese con panzerottini, sgaliozze, pettole e crocchette di patate salentine

(Apulian fried food mix with baby panzerotti, sgaliozze (fried polenta), pettole (fried pizza dough) and Salento potato croquettes)

Consigliato per 2

Recommended for 2

13,50

Crudo alla barese con focaccia

(Barese-style raw ham with focaccia)

13,50

Tentacolo di polpo* su crema di patate e crostini di pane

(Octopus tentacles on potato cream and bread croutons)

14,50

Mozzarella di bufala da 250g dei colli dauni in cesto di pane-pizza

(Buffalo mozzarella in pizza bread basket)

14,50

* Prodotto surgelato - Servizio 2,50

* Frozen product - Cover charge 2,50



BACIO DI PUGLIA

benvenuti al food



www.baciodipuglia.it



Vivi tutte le
Eventi



Salumi tipici artigianali con focaccia barese

(Typical artisan cured meats
served with Bari-style focaccia)

SALUMI

15,00

Selezione di salumi, formaggi e latticini artigianali di Puglia

(Selection of artisan Apulian cured
meats, hard and soft cheeses)



MISTO

25,00

Consigliato per 2
Recommended for 2

Una soluzione di
salumi e formaggi
per chi non vuole
rinunciare a qualche
peccato di gola

A selection of cured
meats and cheese for
those in search of a
savoury treat

Servizio 2,50
Cover charge 2,50



BACIO DI PUGLIA

benvenuti al food



BACIO DI PUGLIA

PRIMI

PRIMI PIATTI – FIRST DISHES

Orecchiette con le rape e colatura di alici

(Orecchiette pasta with turnips and anchovy sauce)



10,50

Fave e cicoria su crostone di pane

(Broad beans and chicory on toasted bread)

11,50

Capunti al primitivo con salsiccia

(Capunti pasta with Primitivo wine and sausage)

12,50

**Troccoli con pomodorini rossi interi 'La Torrente',
bocconcino di bufala e basilico**

(Troccoli with 'La Torrente' whole red tomatoes, buffalo mozzarella, basil)

13,00

**Panciotto ripieno di farcia di castagne con salsa di
cardoncelli e crumble di noci al miele**

(Panciotto pasta filled with chestnut filling cardoncelli mushroom sauce
and walnut crumble with honey)

13,00

Servizio 2,50

Cover charge 2,50



BACIO DI PUGLIA

— benvenuti al food —



SECONDI

SECONDI PIATTI – SECOND DISHES

Zampina* di Sammichele con insalatina di stagione e patate al forno

(Sammichele sausage with in-season salad and roast potatoes)



12,50

Hamburger* Gourmet di podolica su crostone di pane tostato, con stracciatella andriese e pomodorino infornato

(Gourmet beefburger on baked bread crouton with Andria's stracciatella cheese and baked cherry tomato)

14,00

Bombette di martina franca su canestrato pugliese

(Meat roll Martina Franca style with cheese cream)

12,50

Frittura di calamari*

(Fried squid*)

19,50

Tagliata di manzo con pomodorini, grana e rucola

(Broiled steak with baby tomatoes, parmesan and rocket salad)

20,50

CONTORNI - SIDES

Patate al rosmarino (Rosemary potatoes)

5,00

Patate caserecce* (Rustic potatoes)

5,00

Verdure grigliate (Grilled vegetables)

5,00

*Prodotto surgelato – Servizio 2,50

*Frozen product – Cover charge 2,50



BACIO DI PUGLIA

— benvenuti al food —



PUCCE

PUCCE GOURMET

Daunia

Hamburger* di carne podolica, pomodoro ramato, burrata e pesto di pistacchio

(Podolica beef burger, copper tomato, burrata and pistachio pesto)

13,90

Salento

Polpo* fritto, stracciatella, rape e pomodoro secco

(Fried octopus*, stracciatella cheese, sun-dried tomatoes)

BEST
SELLER

13,90

Messapica

Mortadella, grana, pomodorino, burrata e pistacchio

(Mortadella, Grana cheese, cherry tomatoes, burrata and pistachio)

10,90

Murgiana

Pollo fritto, cipolla caramellata, stracciatella e pomodoro secco

(Fried chicken, caramelized onion, stracciatella and dried tomato)

10,90

PANZEROTTI GIGANTI

Mozzarella e pomodoro

Polpa di pomodoro pelato selezione 'Casillo', fior di latte

('Selezione Casillo' tomato, mozzarella)

5,90

Rape

Cime di rape, stracciatella, grana

(Turnip greens, stracciatella cheese, parmesan)

8,90

*Prodotto surgelato – Servizio 2,50

*Frozen product – Cover charge 2,50



BACIO DI PUGLIA

— *benvenuti al food* —



INSALATE

INSALATE - SALADS

Insalata verde, radicchio, code di gamberi*, salmone affumicato, grana a scaglie, rucola, crostini di pane e salsa lime

11,90

(Lettuce, radicchio, prawn tails*, smoked salmon, parmesan flakes, rocket salad, croutons and lime dressing)

La caprese giusta con pomodoro ramato, fiordilatte e basilico, servita con ciccio



8,90

(Caprese salad as it should be with vine-ripened tomatoes, mozzarella, basil, served with ciccio (oven-baked Apulian pizza base))

Insalata verde, pollo alla griglia, patate, scaglie di grana, pomodorino e crostini di pane

10,90

(Lettuce, grilled chicken, potatoes, parmesan flakes, tomatoes and croutons)

Insalata vegetariana con melanzane, zucchine e mozzarella

9,90

(Vegetarian salad with eggplant, zucchini, and mozzarella)

*Prodotto surgelato – Servizio 2,50

*Frozen product – Cover charge 2,50



BACIO DI PUGLIA

— benvenuti al food —

Un cibo antico e povero...

*Un cibo antico e povero, che diventa gourmet.
Rispettiamo le antiche tradizioni, selezioniamo solo
ingredienti di qualità, ci prendiamo cura della lunga
lievitazione e portiamo in tavola delle vere opere
d'arte di gusto.*

*Traditional, peasant fare turned gourmet.
We stick to ancient traditions, select only top
quality ingredients, follow the proofing process
with great care and bring to the table real works of culinary art.*

LE PIZZE

PIZZE BIANCHE – WHITE PIZZAS

Crudaiola

Fior di latte, ciliogino, rucola di campo, ricotta marzotica e olio EVO

(Mozzarella, cherry tomatoes, wild rocket salad, marzotica ricotta, extra virgin olive oil)

8,50

Orticello

Fior di latte, zucchine e melanzane al forno, pomodorino, pane grattugiato e olio EVO

(Mozzarella, baked courgettes and aubergines, tomatoes, breadcrumbs, extra virgin olive oil)

BEST
SELLER

8,50

Ciccio bufala

Bocconcini di bufala, pomodorini e olio EVO

(Buffalo mozzarella, tomatoes, extra virgin olive oil)

9,50

Pugliese

Fior di latte, crema di rape, zampina sbriciolata, caciocavallo podolico occhiato e olio EVO

(Mozzarella, cream of turnip greens sauce, sausage meat, podolico holey caciocavallo cheese, extra virgin olive oil)

11,50

Baciarmi prima

Fior di latte, guanciale croccante, cipolla caramellata e olio EVO

(Mozzarella, crispy guanciale, caramelized onion, extra virgin olive oil)

8,50

Quattro formaggi

Fior di latte, grana, scamorza, gorgonzola

(Mozzarella, grana, scamorza, gorgonzola)

9,50

Servizio 2,50

Cover charge 2,50



BACIO DI PUGLIA

benvenuti al food



LE SPECIALI - SPECIALS

Bacio di Puglia

Bufala, mortadella, crema di pistacchio e olio EVO

(Buffalo mozzarella, mortadella ham, pistachio cream and extra virgin olive oil)

12,50

Gargano

Polpa di pomodoro pelato selezione 'Casillo', bocconcini di bufala, cardoncelli e guanciale croccante

('Selezione Casillo' tomato, buffalo mozzarella, cardoon, crispy guanciale)

12,50

Valle d'Itria

Crema di zucca, fior di latte, veli di capocollo di Martina Franca, burratina, rucola, noci e olio EVO

(Cream of pumpkin sauce, mozzarella, thinly sliced Martina Franca capocollo, burrata cheese, rucola, walnuts and extra virgin olive oil)



12,50

Andriese

Polpa di pomodoro pelato selezione 'Casillo', bocconcini di bufala, prosciutto crudo, basilico e olio EVO

('Selezione Casillo' tomato, buffalo mozzarella, prosciutto, basil, extra virgin olive oil)

12,50

Servizio 2,50

Cover charge 2,50





BACIO DI PUGLIA

— *benvenuti al food* —





LE TIPICHE - TYPICALS

Pizza Sprint Barese

Fior di latte, grana, rucola, pomodorini e prosciutto crudo
(Mozzarella, parmesan, rocket salad, tomatoes, prosciutto)



9,50

La scattat'

Ricotta forte, pomodorini, rucola e pepe
(Strong ricotta, tomatoes, rocket salad, black pepper)

4,50

Cruschetto

Salsiccia di maialino, fior di latte, caciocavallo stagionato, datterino giallo, peperone crudo e basilico
(Pork sausage, mozzarella, caciocavallo cheese, yellow datterino tomatoes, crusco peppers, and basil)

12,50

Pric o Prac

Soppressata piccante, fior di latte, pomodoro ciliegino al forno, pric o prac e basilico
(Spicy soppressata salam, mozzarella, baked cherry tomatoes, pric or prac pepper and basil)

12,50

Meladay

Crema di melanzane, fior di latte, scaglie di grana, pomodorino confit, chips di melanzane e basilico
(Creamed eggplant, mozzarella, parmesan shavings, confit cherry tomatoes, eggplant chips, and basil)

10,50

Servizio 2,50
Cover charge 2,50



BACIO DI PUGLIA

— *benvenuti al food* —

BACIO
—





PIZZE ROSSE – RED PIZZAS

Margherita

Polpa di pomodoro pelato selezione 'Casillo', fior di latte, basilico fresco e olio EVO

('Selezione Casillo' tomato, mozzarella, fresh basil, extra virgin olive oil)



6,50

Quattro stagioni

Polpa di pomodoro pelato selezione 'Casillo', fior di latte, olive nere, funghi al naturale, cotto, carciofi e olio EVO

('Selezione Casillo' tomato, mozzarella, black olives, preserved mushrooms, ham, artichokes, extra virgin olive oil)

9,50

Diavola

Polpa di pomodoro pelato selezione 'Casillo', fior di latte, ventricina piccante, olive nere e olio EVO

('Selezione Casillo' tomato, mozzarella, hot and spicy ventricina salami, black olives, extra virgin olive oil)

8,50

Affumicata

Polpa di pomodoro pelato selezione 'Casillo', fior di latte, speck, scamorza affumicata e olio EVO

('Selezione Casillo' tomato, mozzarella, speck, smoked scamorza cheese, extra virgin olive oil)

9,50

Marinara gialla

Polpa di pomodoro pelato selezione 'Casillo', datterino giallo, capperi, alici, olio all'aglio, basilico, origano

('Selezione Casillo' tomato, baby plum tomatoes, capers, anchovies, garlic oil, basil, oregano)

8,50

Servizio 2,50

Cover charge 2,50

Impasto integrale + Aggiunta ingrediente €1,00

Wholemeal dough - Additional toppings €1,00



BACIO DI PUGLIA

— benvenuti al food —



DESSERT

JUNIOR MENU - KID'S MENU

Orecchiette al pomodoro
(Orecchiette with tomato sauce)

6,50

Hamburger di pollo impanato con patatine fritte
(Breaded chicken burger and chips)

7,50

Pizza ai wurstel
(Franfurter pizza)

7,50

DESSERT

Pasticciotto Leccese
(Small pastry tart)

2,00

Tagliata di frutta
(Fruit platter)

5,50

Dessert monoporzione
(Single-serving dessert)

7,00

Servizio 2,50
Cover charge 2,50

BEVANDE ANALCOLICHE (ALCOHOL-FREE DRINKS)

Acqua naturale o frizzante <i>cl100</i> (Natural or sparkling water)	2,20
Coca-cola, Fanta o Sprite <i>cl33</i>	2,80
Thè freddo limone o pesca <i>cl 33</i>	2,80

BIRRE ALLA SPINA (DRAUGHT BEER)

Peroni bionda <i>cl20-vol. 4,7%</i>	3,00
Peroni bionda <i>cl40-vol. 4,7%</i>	5,00
Raffo Speciale <i>cl20-vol. 4,8%</i>	4,00
Raffo Speciale <i>cl40-vol. 4,8%</i>	5,50
Peroni Gran Riserva rossa <i>cl20-vol. 5,2%</i>	4,50
Peroni Gran Riserva rossa <i>cl40-vol. 5,2%</i>	6,50

BIRRE IN BOTTIGLIA (BOTTLED BEERS)

Peroni Cruda <i>cl33-vol. 4,7%</i>	3,20
Birra Analcolica <i>cl33</i>	3,50
Birra Senza Glutine <i>cl33</i>	3,50

Caffè (Coffee)	1,20
-------------------	------

Amari (Bitters/Digestives)	3,50
-------------------------------	------

Grappe	4,00
--------	------

Servizio 2,50
 Cover charge 2,50

BOLLICINE (SPARKLING WINES)

Crifus Bianco 11,5% vol

Calice (glass)

Bottiglia 0,75 cl (bottle)

4,90

19,00

Crifus Rosè 11,5% vol

Calice (glass)

Bottiglia 0,75 cl (bottle)

4,90

19,00

VINI BIANCHI (WHITE WINES)

Heros Fiano del Salento 12% vol

Calice (glass)

Bottiglia 0,75 cl (bottle)

4,90

19,00

Simera Chardonnay Salento 12% vol

Calice (glass)

Bottiglia 0,75 cl (bottle)

4,90

19,00

VINI ROSATI (ROSE WINES)

Kreos Negramaro del Salento 12,5% vol

Calice (glass)

Bottiglia 0,75 cl (bottle)

4,90

19,00

Servizio 2,50

Cover charge 2,50

VINI ROSSI (RED WINES)

Marù Negramaro 13% vol

Calice (glass)

Bottiglia 0,75 cl (bottle)

4,90

19,00

Piluna Primitivo 14% vol

Calice (glass)

Bottiglia 0,75 cl (bottle)

4,90

19,00

Liante Salice Salentino 13,5% vol

Calice (glass)

Bottiglia 0,75 cl (bottle)

4,90

19,00

BAR

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche ai sensi del Reg. EU 1169/71

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Per la corretta conservazione e sicurezza, il prodotto è stato sottoposto ad abbattimento rapido.

Customers are kindly requested to inform our front-of-house staff of allergies and the need to avoid certain ingredients before ordering.

The possibility of allergen cross-contamination in the kitchen cannot be excluded, consequently our dishes may contain allergens as governed by Regulation (EU) No 1169/2011.

Dishes marked with an asterisk (*) are prepared using frozen ingredients. For optimum storage and food safety, these products are subject to shock freezing at source.



**Cucina pugliese
Eventi e feste private
Catering & Banqueting**

**Apulian cuisine
Events and private parties
Catering & Banqueting**

**TI RINGRAZIAMO
PER AVERCI SCELTO**

**THANK YOU FOR
YOUR CUSTOM**

INFO

Tel. 080.3375384

Via dei Portuali, 12 Molfetta

Strada S.Caterina, 19 Bari