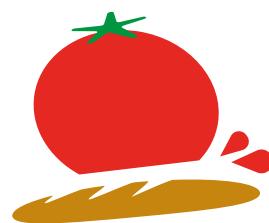




APULIAN STREET FOOD



VULIÒ

PANE PUGLIA

Non esiste nulla che non possa essere
risolto con un sorriso e un buon pranzo.



About US



La sfida di Vulio' e' tenere in vita
l'antica tradizione pugliese del
"pane e pomodoro", rivisitata in chiave
moderna con prodotti di eccellenza.

Ogni nostra creazione parte da questo: pane
casereccio del Gargano ad alta digeribilita'
appena sfornato, pomodori regina di Torre
Canne (Presidio Slow Food), e olio extra-
vergine di oliva di peranzana, dal gusto
deciso e con forti note erbacee.

The challenge of Vulio' is to keep alive the
ancient Apulian tradition of "bread and
tomato" revisited in a modern way with
excellent products. Each of our creations start
from this: homemade bread from the Gargano,
high digestibility, freshly baked, tomatoes from
Torre Canne (Slow Food Presidium) and
peranzana's extra virgin oil, with a strong
taste and strong herbaceous notes.



Table service 1,50 € x pax

PANE E POMODORO

ARBORE

5,00 €

Pomodori di Crispiano (Presidio Slow Food)

Olio Extra Vergine d'oliva di Peranzana

Origano del Gargano

Torre Ganne's tomato virgin oil Gargano's origan



ZALONE

6,50 €

Pomodoro, Olio EVO, Origano

Cuor di burrata

Pomodori secchi

Basilico

heart of burrata Dry tomatoes Fresh basil



NEGRAMARO

7,00 €

Pomodoro, Olio EVO, Origano

Prosciutto di Parma (stagionato 12 mesi)

Fiordilatte di Gioia del Colle

Zucchine sott'olio

Parm ham mozzarella zucchini in oil
(gold reserve 12 m)



AL BANO

7,00 €

Pomodoro, Olio EVO, Origano

Mortadella Bonfatti (Presidio Slow Food)

Canestrato pugliese DOP

Melanze sott'olio

Granella di pistacchio

Mortadella Bonfatti Apulian cheese Eggplant in oil Chopped pistachio



PANE E POMODORO



CAPAREZZA 7,00 €

Pomodoro, Olio EVO, Origano

Caciocavallo Podolico del Gargano

Capocollo Martina Franca (Presidio Slow Food)

Valeriana

tomato EVO oil origan Martina Franca ham Particular variety of valerian Apulian cheese

PIO E AMEDEO 6,50 €

Pomodoro, Olio EVO, Origano

Cuor di burrata

Cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti (Presidio Slow Food)

Capperi e alici

tomato EVO oil origan heart of burrata Red Onion Anchovies and capers

SCAMARCIO 6,00 €

Pomodoro, Olio EVO, Origano

Lampascioni (cipollaccio con fiocco)

Peperoncino

Prezzemolo

tomato EVO oil origan wild onion chili pepper parsley

MODUGNO 7,00 €

Pomodoro, Olio EVO, Origano

Nodini di Gioia del Colle

Salsiccia

Dauna a punta di coltello

Rucola

tomato EVO oil mozzarella Dried Sausage Rocket salad

BANFI 6,50 €

Pomodoro, Olio EVO, Origano

Salicornia del Gargano

Cuor di burrata

Noci

tomato EVO oil origan Gargano's Salicornia heart of burrata walnuts

FOGACCE RIPIENE

di terra



7,50 €

RUBINI

prosciutto di Parma 12 mesi
stracchino di Gioia del Colle
rucola, pomodori secchi

parma's ham, stracchino cheese
rocket salad, dry tomatoes

CONTE

8,00 €



mortadella Bonfatti
cuor di burrata
crema al tartufo nero

mortadella Bonfatti
heart of burrata, black truffle's cream



PLACIDO

7,50 €

capocollo di Martina Franca
ricotta di Gioia del Colle
miele, noci

Martina Franca ham
ricotta cheese, walnuts, honey

VENDOLA

7,50 €

salame piccante
crema di melanzane
caciocavallo podolico
spicy salami
eggplant's cream
apulian cheese



FOCACCE RIPIENE

di mare

9,00 €

POLIGNANO

polpo affumicato smoked octopus
rucola boiled potatoes
patate lesse rocket salad
limone, pepe nero black pepper and lemon



OSTUNI

9,00 €

pesce spada affumicato smoked swordfish
pomodori secchi dry tomatoes
succo d'arancia orange juice
olive, capperi olives, capers



MONOPOLI

9,50 €

filetto di tonno affumicato smoked tuna
cuor di burrata burrata cheese
cipolla caramellata caramelized onion



OTRANTO

8,50 €

salmone affumicato smoked salmon
robiola rocket salad
rucola, limone robiola cheese, lemon

TAGLIERI

TAGLIERE DEGUSTAZIONE 13,50 €

Tagliere degustazione: assaggio di quattro dei nostri pani a vostra scelta

Tasting chopping board: taste of four of our breads of your choice.



14,50 € APERIPUGLIA

Aperipuglia: degustazione dei nostri prodotti tipici.

Aperipuglia: tasting plate of our typical products.

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI 14,00 €

Selezione di salumi e formaggi pugliesi

Selection of Apulian Ham and cheese



SPECIALITA' PUGLIESI

CAPOCOLLO E STRACCIATELLA

8,50 €

Capocollo di Martina Franca (presidio slow food)
cuor di burrata, valeriana, olio e pepe.

Capocollo of Martina Franca (slow food presidium)
heart of burrata, valerian, oil and pepper.



9,00 € **TAGLIERE FORMAGGI**

selezione di formaggi tipici pugliesi

selection of apulian cheeses

TAGLIERE SALUMI

9,00 €

selezione di salumi tipici pugliesi
selection of apulian ham and cold cuts



FRITTI



CHIPS

4,50 €

normali - cacio e pepe

classic or with pepper and cheese

4,00 € SCAGLIOZZI

Scagliozzi: triangoli di polenta fritta.

triangles of fried polenta.



SUPPLÌ

porzione 2 p3.

4,00 €

classico con mozzarella, pomodoro e basilico

classic with tomato, mozzarella cheese and basil

GROCCHETTE porzione 2 p3.

3,50 €

classiche con mozzarella e patate

classic with mozzarella cheese and potatoes



SPECIALITA' PUGLIESI

insalate

6,50 € **CACIOCavallo al forno**



fonduta di caciocavallo podolico
del Gargano e pomodorini
caciocavallo cheese fondue
and cherry tomatoes

CAPOCOLLO E PERE 8,00 €

iceberg, valeriana, capocollo, gorgonzola
pere e noci. Olio e sale

icebergs, valerian, capocollo, gorgonzola
pears and walnuts. Oil and salt



6,00 € **CAPRESE**

mozzarella di Gioia del Colle,
pomodori ciliegino e basilico.
olio, sale e origano fresco del Gargano.

Gioia del Colle mozzarella, cherry tomatoes and basil.
Oil, salt and fresh oregano from the Gargano.

ACQUASALE 6,50 €

valeriana, pane, capperi, cetrioli, olive,
cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti, basilico. Olio e sale.

valerian, bread, capers, cucumbers, olives,
red onion, basil. Oil and salt.



DOLCI

TIRAMISÚ 5,00 €

originale o alle fragole

original or strawberry tiramisù



5,50 € CHEESECAKE

pistacchio / nutella / frutti di bosco

pistacchio / nutella / berries

GRANITA

4,50 €

home made granita



BEVANDE

Bevande



Acqua Sod	1,50 €
Coca Cola/ Coca cola Zero	2,50 €
Fanta	2,50 €
Sprite	2,50 €
Chinotto	2,50 €
Estate Limone/Pesca	3,00 €
Spremuta d'arancia	4,00 €
Caffè	1,50 €
Caffè Americano	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Thè caldo	3,00 €
Lemon soda	2,50 €
Crodino	2,50 €
Calice di vino	6,00 €
Spritz	6,50 €

Birre in bottiglia



Peroni	3,00 €
Ichnusa non filtrata	3,00 €
Heineken	3,00 €
Menabrea	3,50 €
Corona	4,00 €
Nastro azzurro (no Alcohol)	3,00 €

Birre alla spina



Peroni cruda 0,2 lt	3,50 €
Peroni cruda 0,4 lt	5,50 €

BIRRE ARTIGIANALI



BIANCA DEL GARGANO 5.1% 6 €

Birra di frumento d'ispirazione belga con scorza fresca d'arancia del Gargano e zagara.

Fragrante e Floreale, caratterizzata da note agrumate ed una leggera acidità data dal grano duro senatore Cappelli.

Birra dal corpo snello, colore dorato opalescente, delicatamente luppolata.



SAISON DEL GARGANO 5.6% 6 €

Birra bionda d'ispirazione belga con spezie e grano antico Saragolla.

Rustica ed intrigante, note di cereali e fiori di campo, speziata con timo, ginepro, pepe rosa e fiori di sambuco.

Birra dal corpo medio, colore arancio con riflessi ramati, amaro moderato nel finale.



GOSE DEL GARGANO 4.8% 6 €

Birra sour delicata con scorza fresca di limone del Gargano e sale marino.

Sapida e dissetante per le caratteristiche citriche e minerali.

Ispirata alla Gose di Lipsia per l'utilizzo di batteri lattici arricchita con la buccia fresca del più antico limone locale.

Birra dal corpo leggero, colore giallo paglierino velato, amaro assente.

VINI BIANCHI



FIANO "PECTEN" 14.5% 24 €

Giallo paglierino lucente e cristallino. L'aromaticità del fiano domina le sensazioni olfattive di questo vino con un impatto di forte intensità. Susina, mela, tiglio ed erbe aromatiche. Gusto fresco e salino. Chiude equilibrato su un finale di note fruttate.



CHARDONNAY "NOTTETEMPO" 14.5% 24 €

Il suo colore è un lucente giallo dorato. Articolate le sensazioni olfattive che si aprono intense su fragranze di frutta dolce tropicale a cui seguono vaniglia, miele e fine floreale di ginestra. Al gusto prevalgono freschezza e alcolicità in giusto equilibrio, che regalano morbidezza e armonia. Finale lungo, speziato e fruttato.

VINI ROSSI



PRIMITIVO "SOLEMNIS" 14.5% 24 €

Rosso rubino cupo e concentrato.

All'olfatto si intrecciano profumi di amarena, humus, cioccolato e polvere di caffè.

Avvolgente al palato e ricco di toni fruttati e affumicati.

Profondo e morbido con tannino setoso.

Chiude lungo e speziato e si completa con piacevoli note balsamiche.

NEBROAMARO "VERVE" 14.5% 24 €

Rosso rubino intenso.

Il suo ventaglio di profumi è complesso e varia dal floreale geranio al balsamico eucalipto per finire al tipico e caratteristico speziato di chiodi di garofano.

Al gusto spicca una sorprendente morbidezza,

equilibrata da un fine tannino e da lunga chiusura con ritorni di floreale e speziature.



24 € SALICE SALENTO RISERVA "BISSO" 14.5%

Rosso rubino luminoso e profondo.

All'olfatto ampio e complesso, risaltano le note fruttate di confettura di more e fichi secchi seguite da un bouquet di fiori appassiti di viole e rose.

Il finale distingue il tabacco biondo dai cenni di cuoio e spezie dolci. Articolato il gusto dove stupisce l'equilibrio assoluto tra morbidezza, tannicità, freschezza e sapidità.

Il finale persistente e lungo caratterizza questa riserva di salice salentino.

VINI

NEBROAMARO ROSATO

"MUREX" 14.5%

24 €

Gloss rosso ciliegia e il suo colore.

La rosa di macchia e fiori di campo prevalgono sulle fragranze di fragoline di bosco e ribes. Intense, invece, le note agrumate.

Al gusto il ritorno di frutta rossa e arancia regalano al vino l'intensità gustativa, equilibrando la sapidità e la freschezza.

Persiste nel finale un elegante ricordo minerale.

METODO CLASSICO

29 €

"EBUR" 13 %

Rosato



Giallo paglierino intenso e brillante con leggere sfumature oro verde.

Perlage fine e persistente. Articolato l'olfatto con le note suadenti di anice e sambuco, cipria e crosta di pane, mela e buccia di limone.

Cremosità e freschezza le caratteristiche tattili e gustative dell'Ebur.

Finale lungo e pieno. Chiude l'assaggio una delicata nota di mandorla dolce.

Bollincine

PASSITO "ETRA" 16 %

25 €

Il colore è rosso granato, l'olfatto è deliziato

da delicate note di corbezzolo e i sentori di erbe alpine.

Al palato è moderatamente dolce,

fresco e avvolgente, con un finale accattivante e persistente.



Passito