

MENU

A PASSO DUOMO  
R E S T A U R A N T



## POUR COMMENCER... UN VOYAGE DANS LES SAVEURS DU SALENTO

### FLEURS DE COURGETTE

€ 11.00

Fleurs de courgette\* panées et frites, servies sur une crème de ricotta parfumée aux agrumes.

### CAPONATA SALENTINE

€ 10.00

Caponata d'aubergines, poivrons et courgettes, amandes effilées, glaçage au vinaigre balsamique.

### ANCHOIS À LA CAMPAGNE

€ 12.00

Filets d'anchois panés et frits avec des fanes de navet\* sautées, fondue de caciocavallo des Pouilles, poivre couvée.

### PARMIGIANA LECCESE

€ 11.00

Aubergines panées et frites, sauce tomate au basilic, mozzarella fior di latte, jambon cuit, œufs durs, Grana Padano.

### FRITURE MIXTE

€ 9.00

Pittule salentines, croquettes de pommes de terre à la menthe, boulettes de bœuf, arancini de riz, boulettes d'aubergines.

### POULPE À LA PIGNATA

€ 14.00

Poulpe\* cuit en cocotte avec oignons, tomates, pommes de terre.

### TARTARE DE FASSONA

€ 15.00

Tartare de Fassona piémontaise, stracciatella des Pouilles, tomates confites, roquette, oignon de Tropea caramélisé, éclats de noisettes.

### NOTRE PLATEAU

€ 26.00

(pour 2 personnes)

Sélection de charcuteries et fromages locaux frais et affinés.

## UN VOYAGE AU JARDIN

### FÈVES ET CHICORÉE

€ 10.00

Purée de fèves sèches accompagnée de chicorée sauvage\* sautée.

### LÉGUMES GRILLÉS

€ 8.00

Aubergines, poivrons, courgettes ou légumes de saison grillés  
assaisonnés avec huile, ail et vinaigre.

### POMMES DE TERRE AU FOUR

€ 6.00

Pommes de terre au four parfumées aux herbes.

### FRITES

€ 5.00

### SALADE PAYSANNE

€ 9.00

Iceberg, radicchio, roquette, carottes, tomates cerises, maïs, olives, huile d'olive  
extra vierge.

### SALADE BURRATA, SAUMON ET AMANDES

€ 14.00

Iceberg, radicchio, tomate, saumon fumé, burrata,  
amandes effilées, huile d'olive extra vierge.

## APÉRITIFS SALENTINS

### APÉRITIF SALENTIN – LA CAMPAGNE

€ 24.00

(pour 2 personnes)

Parmigiana leccese, boulettes de bœuf frites, pittule,  
croquettes de pommes de terre à la menthe, légumes locaux, capocollo de  
Martina Franca,  
fromages locaux.

### APÉRITIF SALENTIN – LA MER

€ 28.00

(pour 2 personnes)

Moules gratinées, boulettes de poulpe\*, filets de morue frits\*, anchois marinés,  
crevettes\* en tempura, salade de seiche\*, saumon fumé  
avec sauce guacamole.

## LES PÂTES

### ORECCHIETTE À LA SALENTINE

€ 12.00

Orecchiette fraîches maison, sauce tomate au basilic, boulettes de viande, fromage cacioricotta.

### RAVIOLIS AUX SCAMPIS

€ 16.00

Raviolis frais farcis à la chair de scampi\*, scampi\*, tomates cerises.

### ORECCHIETTE À LA TOMATE

€ 9.00

Orecchiette fraîches maison, sauce tomate au basilic.

### RAVIOLIS RADICCHIO ET SPECK... CACIO E PEPE

€ 15.00

Raviolis frais farcis à la ricotta, radicchio et speck, fondue de caciocavallo podolique et poivre.

### SAGNE N'CANNULATE AU RAGOÛ DE MER

€ 16.00

Sagne n'cannulate fraîches, ragoût de mer avec poulpe\*, seiche\*, crevettes\*, moules\*.

### I TORTELLI CANESTRATO ET FIGUES

€ 16,00

Tortelli frais farcis au fromage canestrato des Pouilles et aux figues, servis avec une crème de burrata, des tomates cerises jaunes et du capocollo de Martina Franca.

### ORECCHIETTE AUX FANES DE NAVET

€ 13.00

Orecchiette fraîches maison, fanes de navet\* sautées avec anchois et piment, crumble de taralli des Pouilles.

### STROZZAPRETI AUX MOULES ET PECORINO

€ 14.00

Strozzapreti frais au blé brûlé, sauce tomate rôtie, moules, pecorino romano.

Nos pâtes fraîches sont produites artisanalement par:



## PLATS PRINCIPAUX

### SEICHE ET ARTICHAUTS

€ 15.00

Seiche\* cuite à la vapeur,  
salade tiède d'artichauts parfumée aux agrumes.

### ESCALOPE DE POULET

€ 10.00

Blanc de poulet pané, frites.

### HAMBURGER DU PASSO

€ 12.00

Hamburger de bœuf, laitue, tomate, sauce BBQ, frites.

### MORUE

€ 15.00

Filet de morue\* cuit à basse température dans l'huile sur  
coulis de tomate rôtie, poudre d'olive, câpre déshydratée.

### JOUE DE BŒUF ET PURÉE

€ 16.00

Joue de bœuf braisée au Primitivo, purée de pommes de terre.

### THON

€ 18.00

Tataki de thon rouge\* au sésame avec sauce teriyaki et salade fraîche.

### POULPE ET POMMES DE TERRE VIOLETTES

€ 17.00

Poulpe\* cuit à basse température glacé à la sauce sweet chili  
sur crème de pommes de terre violettes et jeunes pousses.

### PLUMA IBÉRIQUE, POIVRON ET PRIMITIVO

€ 24.00

Pluma ibérique grillée, crème de poivrons,  
réduction de Primitivo, poivrons rôtis marinés.

### PICANHA ARGENTINE

€ 22.00

Picanha argentine grillée, artichaut croustillant, oignon rouge de Tropea  
aigre-doux, sauce chimichurri.

BOEUF ARGENTIN

€ 22.00

Entrecôte argentine, pommes de terre au four maison.

DIAPHRAGME DE BOEUF GRILLÉ

€ 18.00

Diaphragme de bœuf grillé, millefeuille de pommes de terre croustillant

TAGLIATA DE POULET

€ 14.00

Poulet tranché, roquette, parmesan, tomates cerises.

TAGLIATA DE BOEUF

€ 19.00

Bœuf tranché, roquette, parmesan, tomates cerises.

## DESSERTS

€ 6,00

Tiramisù du chef  
Crèmeux au chocolat  
Crèmeux à la pistache

Spumone salentin:  
- amandes et figues  
- chocolat noir et rhum  
- noisette et pistache  
- chocolat et noisette

Gâteau du jour

## SOFT DRINKS

Eau (75cl) € 2.50  
Coca-Cola € 3.00  
Coca-Cola Zero € 3.00  
Fanta € 3.00  
Sprite € 3.00  
Thé glacé citron € 3.00  
Thé glacé pêche € 3.00

## DRINKS

Aperol Spritz € 7.00  
Campari Spritz € 7.00  
Cocktails € 10.00

## VERRES, DIGESTIFS ET...

Verre de vin € 6.00  
Digestifs / Limoncello € 3.00  
Grappa € 3.00

## GIN TONIC

Gin Tonic Tanqueray / Bombay € 8.00  
Gin Tonic Premium € 7.00

Café € 1.50  
Café américain € 2.00  
Café corrigé € 2.00  
Café leccese € 2.50  
Café glacé € 1.50  
Cappuccino € 2.50  
Couvert € 2.50

\*Produits pouvant être congelés ou surgelés

## BIÈRE

- Krombacher Pils Small € 3.50
- Krombacher Pils Medium € 6.00
- Birrasalento Small € 4.00
- Birrasalento Medium € 7.00

## BIÈRE EN BOUTEILLE

- Krombacher 0% Alcohol (Pils) € 4.00
- Agricola 5° (Helles) € 4.00
- Agricola Amber (Vienna) € 4.50
- Igea Gluten Free (Helles) € 6.00
- Pizzica (Belgian) € 5.50
- Taranta (Belgian) € 5.50
- Beggia (Belgian) € 5.50
  
- Estrella Galicia Classic € 5.00
- Estrella Galicia Red € 5.00
- Estrella Galicia Pils € 5.00
- Estrella Galicia Special Reserve € 5.00

### Allergènes

Cher client,  
pour toute information concernant les substances et allergènes  
présents dans les plats et boissons,  
veuillez demander au personnel le menu des allergènes  
conformément au Règlement UE 1169/2011

---

#### Liste des allergènes

Céréales contenant du gluten  
Crustacés  
Œufs  
Poissons  
Arachides  
Soja  
Lait et produits laitiers  
Fruits à coque  
Céleri  
Moutarde  
Graines de sésame  
Anhydride sulfureux et sulfites  
Lupins  
Mollusques

#### Avertissement

Les préparations sont réalisées dans des environnements où des  
allergènes peuvent être présents.  
Le risque de contamination croisée ne peut être exclu.