

MENU

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



PARA EMPEZAR... UN VIAJE POR LOS SABORES DEL SALENTO

PARA EMPEZAR...
UN VIAJE POR LOS SABORES DEL SALENTO

FLORES DE CALABACÍN

€ 11.00

Flores de calabacín* rebozadas y fritas, sobre crema de ricotta aromatizada con cítricos.

CAPONATA SALENTINA

€ 10.00

Caponata de berenjenas, pimientos y calabacines, almendras laminadas, glaseado de vinagre balsámico.

ANCHOAS CAMPESINAS

€ 12.00

Filetes de anchoa rebozados y fritos con grelos* salteados, fondue de caciocavallo pugliese, pimienta couvée.

PARMIGIANA LECCESE

€ 11.00

Berenjenas rebozadas y fritas, salsa de tomate con albahaca, mozzarella fior di latte, jamón cocido, huevos duros, Grana Padano.

FRITURA MIXTA

€ 9.00

Pittule salentinas, croquetas de patata a la menta, albóndigas de ternera, arancini de arroz, albóndigas de berenjena.

PULPO A LA PIGNATA

€ 14.00

Pulpo* cocido en olla de barro con cebollas, tomates y patatas.

TARTAR DE FASSONA

€ 15.00

Tartar de Fassona piemontesa, stracciatella pugliese, tomates confitados, rúcula, cebolla de Tropea caramelizada, granillo de avellanas.

NUESTRA TABLA

€ 26.00

(para 2 personas)

Selección de embutidos y quesos locales frescos y curados.

UN VIAJE AL HUERTO

HABAS Y ACHICORIA

€ 10.00

Puré de habas secas con achicoria silvestre* salteada.

VERDURAS A LA PARRILLA

€ 8.00

Berenjenas, pimientos, calabacines u otras verduras de temporada a la parrilla, aliñadas con aceite, ajo y vinagre.

PATATAS AL HORNO

€ 6.00

Patatas al horno aromatizadas con hierbas.

PATATAS FRITAS

€ 5.00

ENSALADA CAMPESINA

€ 9.00

Iceberg, radicchio, rúcula, zanahorias, tomates cherry, maíz, aceitunas, aceite de oliva virgen extra.

ENSALADA DE BURRATA, SALMÓN Y ALMENDRAS

€ 14.00

Iceberg, radicchio, tomate, salmón ahumado, burrata, almendras laminadas, aceite de oliva virgen extra.

APERITIVOS SALENTINOS

APERITIVO SALENTINO – CAMPO

€ 24.00

(para 2 personas)

Parmigiana leccese, albóndigas de ternera fritas, pittule, croquetas de patata a la menta, verduras locales, capocollo de Martina Franca, quesos locales.

APERITIVO SALENTINO – MAR

€ 28.00

(para 2 personas)

Mejillones gratinados, albóndigas de pulpo*, filetes de bacalao fritos*, anchoas marinadas, gambas* en tempura, ensalada de sepia*, salmón ahumado con salsa guacamole.

PASTA

ORECCHIETTE A LA SALENTINA

€ 12.00

Orecchiette frescas caseras, salsa de tomate con albahaca, albóndigas, queso cacioricotta.

RAVIOLIS DE CIGALAS

€ 16.00

Raviolis frescos rellenos de carne de cigala*, cigalas*, tomates cherry.

ORECCHIETTE AL TOMATE

€ 9.00

Orecchiette frescas caseras, salsa de tomate con albahaca.

RAVIOLIS DE RADICCHIO Y SPECK... CACIO E PEPE

€ 15.00

Raviolis frescos rellenos de ricotta, radicchio y speck, fondue de caciocavallo podólico y pimienta.

SAGNE N'CANNULATE CON RAGÚ DE MAR

€ 16.00

Sagne n'cannulate frescas, ragú de mar con pulpo*, sepia*, gambas*, mejillones*.

I TORTELLI CANESTRATO E HIGOS

€ 16,00

Tortelli frescos rellenos de queso canestrato pugliese e higos, servidos con crema de burrata, tomates cherry amarillos y capocollo de Martina Franca.

ORECCHIETTE CON GRELOS

€ 13.00

Orecchiette frescas caseras, grelos* salteados con anchoas y guindilla, crumble de taralli puglieses.

STROZZAPRETI CON MEJILLONES Y PECORINO

€ 14.00

Strozzapreti frescos de trigo tostado, salsa de tomate asado, mejillones, pecorino romano.

Nuestra pasta fresca es elaborada artesanalmente:



PLATOS PRINCIPALES

SEPIA Y ALCACHOFAS

€ 15.00

Sepia* al vapor,
ensalada templada de alcachofas aromatizada con cítricos.

ESCALOPE DE POLLO

€ 10.00

Pechuga de pollo empanada, patatas fritas.

HAMBURGUESA DEL PASSO

€ 12.00

Hamburguesa de ternera, lechuga, tomate, salsa BBQ, patatas fritas.

BACALAO

€ 15.00

Filete de bacalao* cocinado a baja temperatura en aceite sobre
coulis de tomate asado, polvo de aceitunas, alcaparra deshidratada.

CARRILLERA DE TERNERA Y PURÉ

€ 16.00

Carrillera de ternera estofada al Primitivo, puré de patatas.

ATÚN

€ 18.00

Tataki de atún rojo* con sésamo, salsa teriyaki y ensalada fresca.

PULPO CON PATATAS VIOLETAS

€ 17.00

Pulpo* cocinado a baja temperatura glaseado con salsa sweet chili
sobre crema de patatas violetas y espinaca fresca.

PLUMA IBÉRICA, PIMIENTO Y PRIMITIVO

€ 24.00

Pluma ibérica a la parrilla, crema de pimientos,
reducción de Primitivo, pimientos asados marinados.

PICANHA ARGENTINA

€ 22.00

Picanha argentina a la parrilla, alcachofa crujiente, cebolla roja de Tropea
agridulce, salsa chimichurri.

CARNE ARGENTINA

€ 22.00

Entrecot argentino, patatas al horno de la casa.

DIAFRAGMA DE TERNERA A LA PARRILLA

€ 18.00

Diafragma de ternera a la parrilla, milhojas de patata crujiente.

TAGLIATA DE POLLO

€ 14.00

Pollo en lonchas, rúcula, parmesano, tomates cherry.

TAGLIATA DE TERNERA

€ 19.00

Ternera en lonchas, rúcula, parmesano, tomates cherry.

DESSERTS

€ 6,00

Tiramisú del chef
Cremoso de chocolate
Cremoso de pistacho

Spumone salentino:
- almendras e higos
- chocolate negro y ron
- avellana y pistacho
- chocolate y avellana

SOFT DRINKS

Tarta del día

DRINKS

Agua (75cl) € 2.50
Coca-Cola € 3.00
Coca-Cola Zero € 3.00
Fanta € 3.00
Sprite € 3.00
Té frío limón € 3.00
Té frío melocotón € 3.00

Aperol Spritz € 7.00
Campari Spritz € 7.00
Cocktails € 10.00

COPAS, LICORES Y...

Copa de vino € 6.00
Licores / Limoncello € 3.00
Grappa € 3.00

GIN TONIC

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

Café € 1.50
Café americano € 2.00
Café corregido € 2.00
Café leccese € 2.50
Café con hielo € 1.50
Capuchino € 2.50

CERVEZA

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

CERVEZA EN BOTELLA

- 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

*Los productos pueden estar congelados

ALÉRGENOS

Estimado cliente,
para información sobre sustancias y alérgenos presentes en los
platos y bebidas,
consulte al personal según el Reglamento UE 1169/2011

Lista de alérgenos

Cereales con gluten
Crustáceos
Huevos
Pescado
Cacahuets
Soja
Leche y productos lácteos
Frutos secos
Apio
Mostaza
Semillas de sésamo
Dióxido de azufre y sulfitos
Altramuces
Moluscos

Advertencia

Las preparaciones se realizan en ambientes donde pueden estar
presentes alérgenos.
No se puede excluir la contaminación cruzada.