



*Dopo più di 60 anni e 3 generazioni ,
vi offriamo il servizio ai tavoli
per gustare le nostre prelibatezze !!!*

*After more than 60 years and
3 generations, we offer table service
to enjoy our delicacies!!!*



Antipasti

Appetizers

Polpette di carne € 4.00

Meatballs

Crocchette di patate € 3.50

Potato Croquettes

Polpette di pane € 3.00

Meatballs Bread

Piatto di verdure € 10.00

(Melanzane grigliate , parmigiana bianca di zucchine , peperoni gratinati , purè di fave , peperoni friggirelli e insalata di cipolla rossa di tropea - potrebbe avere varianti)

Vegetable dish (Grilled aubergines, white parmigiana made by courgettes, peppers au gratin, mashed beans, friggirelli peppers and Tropea red onion salad . There may be variations)



Primi piatti

First courses

Orecchiette con ragù di braciolo <i>Orecchiette with chop ragù</i>	€ 8.00
Pasta fresca/secca al sugo di pomodoro <i>Fresh/dry pasta with tomato sauce</i>	€ 7.00
Pennette all'arrabbiata <i>Penne pasta with spicy sauce</i>	€ 9.00
Trofiette salsiccia e funghi <i>Trofie pasta with sausage and mushroom sauce</i>	€ 10.00



Secondi piatti

Second courses

Braciola con polpette

Chop with meatballs

€ 5.00

Polpette al sugo

Meatballs with sauce

€ 5.00

Trippa

Tripe

€ 7.00

Pecora (Luglio - Ottobre)

Sheep meat (July - October)

€ 7.00

Brace / Banco carne

Embers / Meat counter

Arrosto misto

€ 2.50 the hectogram

(Salsiccia dolce , salsiccia piccante , straccetti di capocollo , marretti , bombette , spiedini , puntine di maiale , pancetta , ali di pollo)

Mixed roast : (sausage , spicy sausage , slices of capocollo , marretti , bombette , skewers , pork ribs , bacon , chicken wings)

Costata con osso

€ 4.00 the hectogram

Rib-eye-streak on the bone

Tagliata di vitello

€ 5.00 the hectogram

Rib-eye-streak on the bone

(Nel banco della carne potrebbero esserci tagli di carne non presenti in questo menù con prezzi variabili)

(In the meat counter there might be cuts of meat not listed on this menu with varying prices.)



Contorni

Side Dishes

Patatine fritte (porzione piccola) <i>French fries (small dish)</i>	€ 3.00
Patatine fritte (porzione grande) <i>French fries (large dish)</i>	€ 4.00
Insalate verde <i>Green salad</i>	€ 3.00
Insalata mista (pomodori, carote, capperi, cipolla rossa) <i>Mixed salad</i> <i>Green salad (tomatoes, carrots, capers, red onion)</i>	€ 4.00
Melanzane grigliate <i>Grilled eggplant</i>	€ 3.00



Pizze rosse

Red Pizzas

Marinara

(pomodoro, aglio, origano)
(tomato, garlic, oregano)

€ 4.00

Ciccio

Ciccio base

€ 2.50

Margherita

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico)
(tomato, mozzarella fiordilatte, basil)

€ 5.00

Diavola

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante)
(tomato, mozzarella fiordilatte, spicy salami)

€ 6.00

4 Formaggi

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, formaggi misti)
(tomato, mozzarella fiordilatte, mixed cheeses)

€ 7.00

Napoli

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, alici, capperi)
(tomato, mozzarella fiordilatte, anchovies, capers)

€ 7.00

Bresaola

(pomodoro, fiordilatte, bresaola, rucola, grana a scaglie)
(tomato, mozzarella fiordilatte, bresaola, rocket, flaked parmesan)

€ 8.00

Capricciosa

(pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofini, salame, piccante)
(tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms olives, artcholes, spicy salami)

€ 8.00



Contadina € 8.00
(pomodoro , fiordilatte , salsiccia , melanzane grigliate)
(tomato, mozzarella, sausage, grilled aubergines)

Prosciutto e funghi € 7.00
(pomodoro , fiordilatte , prosciutto cotto , funghi champignon)
(tomato, mozzarella, cooked ham, Champignon mushrooms)

Smile € 6.00
(pomodoro , mozzarella fiordilatte , wurstel , patatine)
(tomato, mozzarella, wurstel, french fries)

Regina € 8.00
(pomodoro , mozzarella fiordilatte , crudo , panna)
(tomato, mozzarella, cookraw ham, salted cream)

Fumè € 7.00
(pomodoro , mozzarella fiordilatte , speck , scamorza affumicata)
(tomato, mozzarella, speck, smoked scamorza)

Bufala € 7.00
(pomodoro , mozzarella di bufala , basilico)
(pomodoro , mozzarella di bufala , basil)

Tonno e cipolla € 6.00
(pomodoro , mozzarella fiordilatte , tonno , cipolle di tropea)
(pomodoro , mozzarella, tuna, Tropea onion)



Pizze speciali

Special Pizzas

- Mortadelloso** € 9.00
(mozzarella fiordilatte , mortadella , granella di pistacchio)
(tomato, mozzarella fiordilatte, mortadella, chopped pistachios)
- Calabrese** € 8.00
(pomodoro , fiordilatte , cipolla di tropea , nduja , acciughe)
(tomato, mozzarella fiordilatte, Tropea onion, Calabrian nduja, anchovies)
- Kios** € 10.00
(mozzarella fiordilatte , datterino giallo, pesto di basilico, cacioricotta, scagliedi mandorle)
(mozzarella fiordilatte, yellow datterino tomatoes, basil pesto, cacioricotta, flaked almonds)
- Martinese** € 10.00
(mozzarella fiordilatte , capocollo di Martina , burrata , pomodoro , datterino giallo)
(mozzarella fiordilatte, Martina Capocollo, burrata chees, yellow datterino tomatoes)
- Sant'Oronzo** € 9.00
(pomodoro , mozzarella fior di latte , pomodoro datterino giallo , capocollo di Martina , rucola)
(tomato, mozzarella fiordilatte, yellow datterino tomatoes, Martina Capocollo, rocket,)



- Fungo bianco** € 7.00
(mozzarella fiordilatte , funghi champignon , scamorza, origano)
(mozzarella fiordilatte , Champignon mushrooms, scamorza, origan)
- Salsiccia e friarielli** € 8.00
(mozzarella fiordilatte , salsiccia, friarielli)
(mozzarella fiordilatte , sausage, friarielli)
- Crudaiola** € 8.00
(base ciccio , pomodorini , mozzarella , prosciutto crudo , rucola , grana)
(ciccio base, cherry tomatoes, mozzarella, raw ham, rocket, parigiano cheese
- Cacio e pepe** € 10.00
(mozzarella fiordilatte, crema di cacio e pepe, datterino giallo semisecco, basilico)
(Mozzarella fiordilatte , cheese and pepper cream, semi-dry yellow datterino tomatoes, basil)
- Crocchè** € 10.00
(mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, speck, crocchetta di patate)
(mozzarella fiordilatte, smoked scamorza, speck, potato croquette)
- Caciocavallo** € 8.00
(mozzarella fiordilatte, caciocavallo Masseria Aia Antica, pepe, basilico)
(mozzarella fiordilatte, caciocavallo cheese Masseria Aia Antica, pepper, basil)



Bevande

Drinks

Acqua naturale (1 lt.) <i>Still water</i>	€ 2.00
Acqua Frizzante (1 lt.) <i>Sparkling water</i>	€ 2.00
Coca cola (1 lt.)	€ 4.00
Fanta (1 lt.)	€ 4.00
Coca cola (33 lt.)	€ 2.50
Fanta (33 lt.)	€ 2.50

Birre

Beers

Dreher (66 lt.)	€ 3.00
Heineken (66 lt.)	€ 4.00
Peroni (66 lt.)	€ 4.00
Ichnusa non filtrata (50 lt.)	€ 4.00
Nastro Azzurro (66 lt.)	€ 4.00

Vini

Wines

Vino Rosso della casa <i>House red wine</i>	€ 9.00 al Litro
Vino Rosato della casa <i>House rosè wine</i>	€ 9.00 al Litro



Cell : 366 1476399 / 331 2939242
Instagram : esco_sazio_ostuni_2020
Facebook : Esco Sazio Ostuni



Vini in bottiglia

Wine list

Vino DOC Brindisi-Negramaro Rosato "Saturnino" € 17.00

(Caratterizzato da un colore rosa intenso limpido e brillante con riflessi violacei. Presenta note fragranti e fresche note di violetta, amarena, ciliegia si alternano e si incontrano con invitanti e misurati profumi di melagrana, lamponi e fragola) Gradazione alcolica 13 % vol.

(Characterized by a clear and brilliant intense pink color with violet reflections. It presents fragrant and fresh notes of violet, black cherry, cherry alternate and meet with inviting and measured aromas of pomegranate, raspberry and strawberry) Alcohol content 13% vol.



Vino DOC Brindisi-Rosso Susumaniello "Oltre Me" € 20.00

(Caratterizzato da un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Presenta un profumo di fragranti e fresche note di frutta di bacca rossa, tra cui spicca la ciliegia, melagrana, lamponi e sentori di prugna. Al palato ha u sapore sapido e minerale) Gradazione alcolica 13 % vol.

(Characterized by an intense ruby red color with violet reflections. It has a scent of fragrant and fresh notes of red berry fruit, among which cherry, pomegranate, raspberries and hints of plum stand out. On the palate it has a savory flavour and ore) Alcohol content 13% vol.



Vino DOC Brindisi-Rosato Susumaniello "Oltre Me" € 20.00

(Caratterizzato da un colore rosa tenue cristallino e brillante. Presenta al naso note eleganti, persistenti e aromatiche di fragola e mirtillo rosso. E' leggero in bocca con ondate di sapore lungo il palato. Finale sapido con tocco di acidità) Gradazione alcolica 12.5% vol.

(Characterized by a soft crystalline and brilliant pink colour. It presents elegant, persistent and aromatic notes of strawberry and cranberry on the nose. It is light in the mouth with waves of flavor along the palate. Sapid finish with a touch of acidity) Alcohol content 12.5% vol.





Vino DOC Brindisi-Rosso Negramaro "Miraglio" € 17.00

(Caratterizzato da un colore rosso rubino brillante. Presenta note eteree e di ciliegia sotto spirito, prugna, mora, ribes con sfumature di pepe nero, tabacco, liquirizia, timo e rosmarino) Gradazione alcolica 14 % vol.

Characterized by a dark ruby color, tending to garnet. It has fragrant and rich ethereal notes that displays clear hints of cherry liqueur, blackberry jam, blueberries and currants, humus, tobacco, ginger and black pepper. Alcohol content 14% vol.



Vino IGP Salento-Primitivo "Punta Aquila" € 18.00

(Caratterizzato da un colore rubino cupo, tendente al granato. Presenta note eteree fragranti e ricche che dispiega sentori e sfumature nitide di ciliegia sotto spirito, confettura di more, mirtilli e ribes, humus, tabacco, zenzero e pepe nero) Gradazione alcolica 14.5% vol.

(Characterized by a dark ruby color, tending towards garnet. It has ethereal notes fragrant and rich that unfolds hints and clear nuances of cherries in alcohol, blackberry, blueberry and currant jam, humus, tobacco, ginger and black pepper) Alcohol content 14.5% vol.



Vino DOC Primitivo di Manduria "Palombara" € 25.00

(Snello, limpido, fruttato e dolce, ma con note vegetali e iodate al naso e dal tannino sentoso in bocca, con finale fresco di balsami costieri a distendere il sorso) Gradazione alcolica 14.5 % vol.

(Slender, clear, fruity and sweet, but with vegetal and iodized notes on the nose and tannins sensational in the mouth, with a fresh finish of coastal balms to smooth out the sip) Alcohol content 14.5% vol.





ITC Salento Rosso "Sturnio"

€ 14.00

(Caratterizzato da un colore rosso brillante, bouquet intensamente fruttato con fragranza di uva matura, sapore asciutto armonico e persistente.

Suggerito su carni alla griglia, cacciagione e formaggi piccanti)

Gradazione alcolica 13.5 % vol.

Characterized by a bright red color, intensely fruity bouquet with the fragrance of ripe grapes, dry, harmonious and persistent taste. Suggested with grilled meats, game and spicy cheeses.

Alcohol content 13.5% vol.



ITC Primitivo Rosso "Sturnio"

€ 15.00

Caratterizzato da un gran corpo di colore rosso molto intenso dal profumo ampio e sapore leggermente tannico. Si abbina egregiamente con piatti di arrosti , formaggi stagionati e selvaggina.

Gradazione alcolica 15% vol.

Characterized by a large red-colored body with a very intense color, a wide aroma and a slightly tannic taste. It pairs excellently with roast dishes, aged cheeses and game.

Alcoholic strength 14% vol.



ITC Valle d'Itria rosato "Foleggio"

€ 14.00

Caratterizzato da un colore rosè. Piacevolmente brioso , bouquet fruttato ed elegante , sapore pieno ed armonico.

Characterized by a rosé color. Pleasantly sparkling, fruity and elegant bouquet, full and harmonious taste.

Gradazione alcolica 12,5% vol.





Dolci

Dolce della casa <i>home-made desserts</i>	€ 2,00
Tiramisù al caffè <i>Tiramisù</i>	€ 3.00
Cheesecake del giorno <i>Cheesecake of the day</i>	€ 3.00

Digestivi

Amaro del capo	€ 3.00
Amaro pugliese <i>Apulian bitter</i>	€ 2.00
Grappa bianca <i>White grappa</i>	€ 2.00
Grappa barricata <i>Barricaded grappa</i>	€ 2.00
Limoncello	€ 2.00
Coperto <i>Place at the table</i>	€ 2.00



Cell : 366 1476399 / 331 2939242
Instagram : esco_sazio_ostuni_2020
Facebook : Esco Sazio Ostuni