

# RICCHIA

“Il dialetto Salentino come si parla a Scorrano”  
**/ricchia./**

## **SIGNIFICATO IN ITALIANO**

1. Orecchio, orecchia, manico.
2. Tipo di pasta di grano duro fatta in casa, a forma di cupolette, ricavate da pezzettini di pasta stirati con la punta del coltello in modo di renderne crespata la superficie.

## **ETIMOLOGIA**

Dal latino “auricula(m)”, a sua volta derivato da “auris”: orecchio.

## **ESEMPIO**

A mmie me piàcune mutu le ricche cu lle purpette.  
A me piacciono molto le orecchiette con le polpette.



LE NOSTRE ORECCHIETTE SONO PRODOTTE DA UNO  
STORICO LABORATORIO A CONDUZIONE FAMILIARE DI  
**CEGLIE MESSAPICA**, CAPITALE MONDIALE DELLA DIETA  
MEDITERRANEA, NEL CUORE DELLA **VALLE D'ITRIA**.

PER LE NOSTRE PREPARAZIONI USIAMO:

SALE PROVENIENTE DALL'AREA NATURALE PROTETTA  
DELLE SALINE DI **MARGHERITA DI SAVOIA**, SITUATE  
NEL GOLFO DI MANFREDONIA, A SUD DEL **GARGANO**.  
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA CORATINA PROVENIENTE  
DAGLI ANTICHI FRANTOI DI **BISCEGLIE**.  
POMODORO PELATO ROSSO DEL GARGANO, DOVE IL  
SOLE BACIA LE IMMENSE CAMPAGNE FOGGIANE.

I TARALLI E LE FRIELLE PROVENGONO DA UN ANTICO  
PANIFICIO DI **BISCEGLIE** E SUI TAVOLI DEL NOSTRO  
RISTORANTE NON PUÒ MANCARE IL PANE DI  
**ALTAMURA**, AUTENTICA POESIA DI GRANO DURO  
RICONOSCIUTA CON LA DENOMINAZIONE D'ORIGINE  
PROTETTA.

INFINE, SERVIAMO TUTTI I GIORNI CAPOCOLLO DI  
**MARTINA FRANCA**, UN'ACCURATA SELEZIONE DI  
LATTICINI DI **ANDRIA** E OLIVE BELLA DI **CERIGNOLA**.

*ricchia*

# ANTIPASTI

# STARTERS

*ricchia*

## LADY MARANGIANA

10€

PARMIGIANA DI MELANZANE IMPANATE E FRITTE, PROSCIUTTO COTTO, CACIOCAVALLO PUGLIESE E POMODORO

BREADED FRIED EGGPLANT PARMIGIANA, COOKED HAM, APULIAN CACIOCAVALLO CHEESE AND TOMATO

1, 2, 4, 6

## CAMPAGNA MIA

10€

CREMA DI FAVE\* E CROSTINI DI PANE TOSTATO CON CICORIA SELVATICA\*

CREAM OF BROAD BEANS\* AND TOASTED BREAD CROUTONS WITH WILD CHICORY\*

 1, 6

## BURRA-MI

10€

BURRATA DI ANDRIA CON POMODORINI, OLIO EXTRAVERGINE EVO CORATINA, ORIGANO, SALE E RUCOLA

BURRATA DI ANDRIA WITH CHERRY TOMATOES, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CORATINA, OREGANO, SALT AND ROCKET

 4

## FRISELLA TRICOLORE

12€

FRISELLA CON POMODORINI FRESCHI, ACCIUGHE E BURRATA DI ANDRIA

FRISELLA WITH FRESH CHERRY TOMATOES, ANCHOVIES AND BURRATA DI ANDRIA

 1, 3, 4

## ZUPPA IONICA

14€

COZZE ALLA TARANTINA CON PANE TOSTATO ALLA GRIGLIA

MUSSELS TARANTO STYLE WITH GRILLED TOASTED BREAD

 1, 6, 7

## PUGLIA A TAVOLA

16€

ASSORTIMENTO DI PRODOTTI PUGLIESI DOP: BOCCONCINI DI MOZZARELLA, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, SALSICCIA STAGIONATA PUGLIESE, CARCIOFO GRIGLIATO E MELANZANE SOTT'OLIO

ASSORTMENT OF APULIAN PDO PRODUCTS: MOZZARELLA BITES, MARTINA FRANCA CAPOCOLLO, APULIAN SEASONED SAUSAGE, GRILLED ARTICHOKE AND AUBERGINES IN OIL

4, 8



**ORECCHIETTE**

**ORECCHIETTE**

*ricchia*

**CIME DI RAP** *top seller!* **12€**  
ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA\*, ACCIUGHE E PANE AROMATICO  
ORECCHIETTE WITH TURNIP TOPS\*, ANCHOVIES AND AROMATIC BREAD  
📌 1, 3

**STRACCIAMI L'ANIMA** *top seller!* **14€**  
ORECCHIETTE CON POMODORINI GIALLI, POMODORINI ROSSI,  
STRACCIATELLA, SALSICCIA PUGLIESE\* E BASILICO  
ORECCHIETTE WITH YELLOW CHERRY TOMATOES, RED CHERRY TOMATOES,  
STRACCIATELLA, APULIAN SAUSAGE\* AND BASIL  
1, 4, 6

**RICCHIA** **14€**  
ORECCHIETTE CON OLIVE, CIPOLLA BIANCA, POMODORINI,  
BASILICO, ACCIUGHE, SUGO DI POMODORO E PECORINO  
ORECCHIETTE WITH OLIVES, WHITE ONION, CHERRY TOMATOES, BASIL,  
ANCHOVIES, TOMATO SAUCE AND PECORINO CHEESE  
📌 1, 3, 4, 6, 8

**SUGO DELLA DOMENICA** **14€**  
ORECCHIETTE AL RAGÙ PUGLIESE CON CARNE BOVINA  
SELEZIONATA\*  
ORECCHIETTE WITH APULIAN RAGÙ\*  
1, 4, 6

**BEL SUGHETTO** **11€**  
ORECCHIETTE CON SUGO DI POMODORO, IMPREZIOSITE DA  
CIPOLLA BIANCA IN AGRODOLCE, CACIOCAVALLO PUGLIESE E  
BASILICO  
ORECCHIETTE WITH TOMATO SAUCE, ENRICHED WITH SWEET AND SOUR WHITE  
ONION, APULIAN CACIOCAVALLO CHEESE AND BASIL  
📌 1, 4, 6

**AMAMI ANCORA** **12€**  
ORECCHIETTE CON CREMA DI FAVE\*, CICORIA\* E PANE CROCCANTE  
ORECCHIETTE WITH CREAM OF BROAD BEANS\*, CHICORY\* AND CRISPY BREAD  
1, 6

**TARANTINE** **14€**  
ORECCHIETTE CON COZZE E POMODORINI  
ORECCHIETTE WITH MUSSELS AND CHERRY TOMATOES  
📌 1, 7

**SAN MARCO** **14€**  
ORECCHIETTE CON CREMA DI CIME DI RAPA\* E SALSICCIA PUGLIESE\*  
ORECCHIETTE WITH TURNIP TOPS\* CREAM AND APULIAN SAUSAGE\*  
1



**SECONDI**

**MAIN  
COURSES**

*ricchia*



## LA BRAGIUÒLA

15€

BRACIOLA\* PUGLIESE AL SUGO RIPIENA DI PROVOLA

APULIAN CHOP\* FILLED WITH PROVOLA CHEESE AND COVERED WITH TOMATO SAUCE

4, 6

## CALAMARATA VERDE

18€

ZUCCHINE RIPIENE DI PANGRATTATO, CALAMARI\* ED ERBE AROMATICHE SU LETTO DI CREMA DI FAVE, CREMA DI CIME DI RAPA E SUGO DI POMODORO ROSSO

ZUCCHINI STUFFED WITH BREADCRUMBS, CALAMARI\* AND AROMATIC HERBS ON A BED OF BROAD BEAN CREAM, TURNIP TOP CREAM AND RED TOMATO SAUCE

 1, 3

## BOMBETTE ORE TRE

18€

TRIS DI BOMBETTE\* (CLASSICA, AL PROSCIUTTO, IMPANATA E FRITTA) SU CREMA DI CIME DI RAPA\*

TRIO OF BOMBETTE\* (CLASSIC, ENCLOSED IN HAM, FRIED BREADED) ON A CREAM OF TURNIP TOPS\*

1, 4

## PAUL PETTE

14€

POLPETTE DI CARNE MACINATA DI BOVINO E SUINO\* COTTE AL SUGO

MEATBALLS MADE OF MINCE OF BEEF AND PORK\* COOKED IN SAUCE

1, 2, 6

## CORTOMUSO

18€

STRACCHETTI DI CARNE DI CAVALLO\* SALTATI, SU LETTO DI RUCOLA E POMODORI ROSSI E GIALLI

SAUTÉED HORSE MEAT\* STRIPS ON A BED OF ROCKET AND RED AND YELLOW TOMATOES



**INSALATONE**

**SALADS**

*ricchia*

# CREA LA TUA INSALATA:

## BASE

8€

INSALATA ICEBERG, RADICCHIO, POMODORINI, CAROTE, FINOCCHI

ICEBERG SALAD, RADICCHIO, CHERRY TOMATOES, CARROTS, FENNEL



## PROTEINA

TONNO AL NATURALE

+2,5€

TUNA



GAMBERETTI\*

+2,5€

SHRIMPS\*



## EXTRA

MELANZANE DI  
CAMPAGNA SOTT'OLIO  
GRIGLIATE

GRILLED AUBERGINES IN OIL



+1,5€

ZUCCHINE DI CAMPAGNA  
SOTT'OLIO GRIGLIATE

+1,5€

GRILLED COURGETTES IN OIL



CETRIOLI

CUCUMBERS



+1€

BURRATINA DI ANDRIA

+5€

BURRATA CHEESE



GRANA A SCAGLIE

GRANA CHEESE IN FLAKES



+1,5€

FETA

+1,5€

FETA CHEESE



UOVA SODE

HARD-BOILED EGGS



+1€

MOZZARELLA

+2€

MOZZARELLA CHEESE



LAMPASCIONI SOTT'ACETO +1€

PICKLED LAMPASCIONI



TARALLI SBRICIOLATI

+0,5€

CRUMBLED TARALLI



**CONTORNI**

**SIDE DISHES**

*ricchia*

## **PATATE AL FORNO**

BAKED POTATOES



**7€**

## **CIME DI RAPA\* SALTATE CON OLIO AL PEPERONCINO E ACCIUGHE**

TURNIP TOPS\* SAUTÉED WITH CHILLI OIL AND ANCHOVIES



5

**8€**

## **MELANZANE A FUNGHETTO MANTECATE 8€ CON RICOTTA FRESCA DI ANDRIA**

MUSHROOM-SHAPED EGGPLANT CREAMED WITH FRESH RICOTTA FROM ANDRIA



4

## **CAVOLO ROSSO SALTATO IN PADELLA CON PEPE NERO**

SAUTÉED RED CABBAGE WITH BLACK PEPPER



**7€**



**DOLCI**

**DESSERTS**

*ricchia*

## IL NOSTRO TIRAMISÙ\*

OUR TIRAMISÙ\*

 1, 2, 4

7€

## PASTICCIOTTO LECCESE\*

LECCESE PASTRY\*

 1, 2, 4

6€

## CARTELLATE AL MIELE/VIN COTTO

HONEY/COOKED WINE CARTELLATE

 1

7€

## CASSATA PISTACCHIO E RICOTTA\*

*Tommasino*  
gusti unici

CASSATA PISTACHIO AND RICOTTA\* BY TOMMASINO

 2, 4, 5 - SENZA GLUTINE

8€

## DELIZIA AL LIMONE\*



LEMON DELIGHT\*

 1, 2, 4

8€

## CHEESECAKE AL CIOCCOLATO O AMARENA\*

CHOCOLATE OR BLACK CHERRY CHEESECAKE\*

 1, 2, 4

8€

## SORBETTO AL LIMONE

LEMON SORBET



6€

## FRUTTA FRESCA

FRESH FRUIT



6€



**COPERTO** **3€**

**ACQUA** **3€**

WATER.

**BIBITE** **3,5€**

DRINKS

**CAFFÈ** **2€**

COFFEE

**CAFFÈ LECCESE (CON GHIACCIO E LATTE DI MANDORLA)** **3€**

LECCESE COFFEE (WITH ICE AND ALMOND MILK)

**AMARI** **4€**

BITTER LIQUORS



## **Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento o sul registro allergeni**

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta, il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

\*Prodotto abbattuto all'origine a -20° congelato o surgelato per lasciare integre le sue proprietà organolettiche naturali

### **Allergeni Informazioni per i consumatori**

- |                              |                                |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1 Cereali contenenti glutine | 8 Anidride solforosa e solfiti |
| 2 Uova e derivati            | 9 Arachidi e derivati          |
| 3 Pesce                      | 10 Sesamo                      |
| 4 Latte e derivati           | 11 Soia                        |
| 5 Frutta a guscio            | 12 Crostacei                   |
| 6 Sedano                     | 13 Lupini                      |
| 7 Molluschi                  | 14 Senape                      |



**Contiene pesce**



**Vegetariano**

## **Allergens are indicated on the menu with the reference number or in the allergen register**

In-house production is artisanal: it is therefore not possible to guarantee the total absence of traces of allergens in the finished products, even when not included in the recipe, the staff is available for further information.

\*Product chilled at source at -20°, frozen or deep-frozen to keep its natural organoleptic properties intact

### **Allergens Information for consumers**

- |                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| 1 Cereals with gluten  | 8 Sulphur dioxide and sulphites |
| 2 Eggs and derivatives | 9 Peanuts and derivatives       |
| 3 Fish                 | 10 Sesame                       |
| 4 Milk and derivatives | 11 Soy                          |
| 5 Nuts                 | 12 Crustaceans                  |
| 6 Celery               | 13 Lupins                       |
|                        | 14 Mustard                      |



**Contains fish**



**Vegetarian**

# RICCHIA

RISTORANTE PUGLIESE