


Queens
CAFFÈ BISTROT PIZZA

MENU

STARTERS

TAGLIERE DI SALUMI

€ 13,00

Selezione di salumi lavorati artigianalmente nel rispetto delle ricette della tradizione.

TAGLIERE DI FORMAGGI

€ 12,00

Selezione di formaggi freschi, semistagionati e stagionati del Gargano accompagnati da confetture artigianali.

TAGLIERE MIX

€ 18,00

Tagliere mix di salumi e formaggi.

FRITTURA MISTA

€ 15,00

Frittura mista di calamari e gamberi.
(Solo nel fine settimana).



ANTIPASTI

ORTO IN TAVOLA

€ 10,00

Selezione di verdure dell'orto, condite con sale, olio e spezie varie.
Prodotti freschi grigliati, cotti al vapore o al forno per un piatto gustoso e salutare

BURRATA I LOVE PUGLIA

€ 10,00

Burrata affumicata, melanzane al forno con pomodorini,
capocollo di Martina Franca e panfritto.

CORONA DI ROAST - BEEF

€ 12,00

Noce di Vitello in cbt, stracciatella,
pesto di basilico e mandorle (home made), cipolla caramellata.

ROLLÈ DI POLLO

€ 12,00

Pollo con peperoni in due consistenze e frollino al parmigiano.

BOMBETTE DI SAPORE

€ 12,00

Bombette con crema di melanzane al lime
e tartare di cacio e uvetta.



ANTIPASTI

SALMONE DI CORTE

€ 12,00

Salmone marinato, verdure in agrodolce e limoncella.

POLPO FANTASY

€ 14,00

Polpo arrosto laccato alla Salsa bbq fatta in casa, crema di cipolla e patate novelle.

SFERE DI BACCALÀ

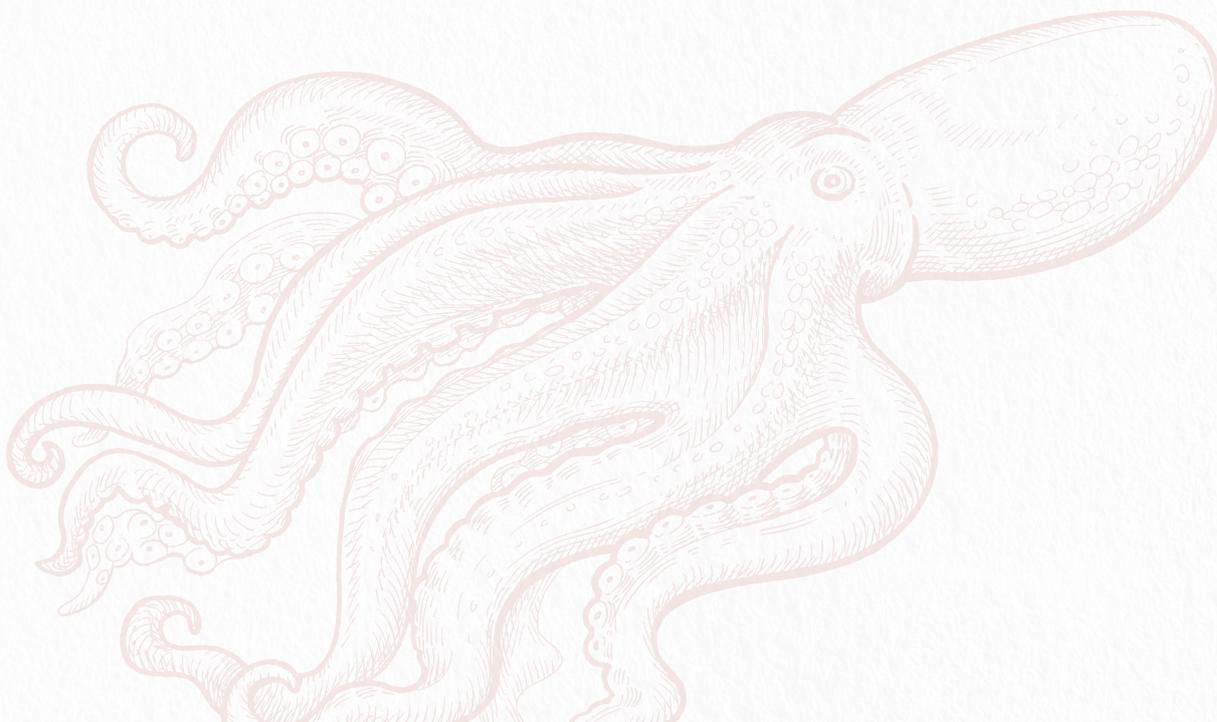
€ 10,00

Baccalà mantecato in crosta croccante su crema di latte di cocco.

SEPIE REALI

€ 12,00

Seppie croccanti in cbt con mazzancolle, crema di piselli e frollino al parmigiano.



PRIMI

TORTELLO DEL RE

€ 12,00

Pasta fresca home-made ripiena di melanzane, capocollo croccante e pomodorino infornato.

DUCHESSA PESCATRICE

€ 12,00

Caserecce con pescatrice, olive taggiasche, pomodorino e mandorle tostate

RISOTTO DELLA REGINA

€ 14,00

Crema di zucca , funghi porcini e bacon croccante
(minimo 2 porzioni)

SPAGHETTO GRAN GALLERY

€ 12,00

Spaghetto al nero di seppia con seppie, cozze e filangè di pomodoro sott'olio.



SECONDI

CUORE DI BACCALÀ

€ 13,00

Baccalà gratinato su crema di datterino giallo, chips di zucchine e sgagliozze.

**In base alla stagionalità le chips verranno sostituite dagli asparagi*

TAGLIATA QUEENS

€ 15,00

Tagliata di manzo con crema di patate al rosmarino e straciatella.

HAMBURGER

€ 12,00

Hamburger di manzo 100% allevamento italiano e chips di patate fritte.



PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA

€ 5,00

Pomodoro, fiordilatte, basilico.

BUFALINA

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella di bufala campana Dop "IL PARCO" di San Giovanni Rotondo, basilico.

CAPRICCIOSA

€ 8,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, olive taggiasche, funghi e capperi.

VEGETARIANA

€ 9,00

Fiordilatte, melanzane, zucchine, funghi, carciofi, peperoni, carote e spinaci.

CRUDAIOLA

€ 7,00

Fiordilatte, pomodorini, rucola, ricotta marzotica.

WURSTEL

€ 7,00

Pomodoro, fiordilatte, wurstel dell'Alto Adige Servalade.

Nelle nostre pizze utilizziamo solo polpa di pomodoro extra fine rigorosamente italiano, mozzarella del caseificio Montrone e olio extravergine d'oliva.

*Ogni ingrediente aggiunto ha un costo supplementare

PIZZE BIANCHE

CACIO E PEPE

€ 10,00

Fiordilatte, carciofi, cacio e pepe, bacon e mandorle.

CHARLIE

€ 10,00

Fiordilatte, crudo di Parma alla barese, pomodorini infornati e stracciatella.

MURGIANA

€ 9,00

Fiordilatte, selezione di formaggi murgiani (caciotta stracchinata, caciocavallo stagionato, canestrato), marmellata di pomodoro, noci.

QUEENS

€ 10,00

Fiordilatte, pomodorini infornati, mortadella, pistacchi, cornicione ripieno di ricotta mantecata con cacio e pepe.

DELIZIOSA

€ 9,00

Fiordilatte, pesto leggero di sedano, basilico e anacardi, carote arrostate, uvetta e pane profumato.



PIZZE SPECIALI

SALE IN ZUCCA

€ 12,00

Crema di zucca, bufala campana Dop "IL PARCO",
funghi, filetto lardellato.

BARESANA

€ 9,00

Crema di rape, fiordilatte, pomodoro secco, panfritto e pric o prac.

TRADIZIONI

€ 9,00

Pomodoro, rape stufate, fiordilatte,
acciughe e olive taggiasche (con aglio).

CALIENTE

€ 9,00

Pomodoro, fiordilatte, gorgonzola,
dadolata di ventricina molisana, pomodori secchi.

FRIARIELLI

€ 10,00

Fiordilatte, friarielli, caciocavallo stagionato, norcia,
pomodorini infornati e cipolla caramellata.

FURORE

€ 10,00

Fiordilatte, datterino giallo, stracciatella, crudo di Parma,
chutney di mango.

CONNY

€ 10,00

Fiordilatte, crema di porcini, norcia, funghi freschi,
basilico e scaglie di grana.

NUVOLA

€ 10,00

Fiordilatte, pomodorini infornati, melanzane fritte, pesto e burrata affumicata.

CARDONCELLI

€ 10,00

Fiordilatte, pomodorini infornati, cardoncelli *(secondo disponibilità)*

PIPERITA

€ 10,00

Fiordilatte, crema di zucchine, primosale, capocollo di Martina Franca, pomodori secchi, crumble di tarallo.



IL CICCIO

CICCIO

€ 3,50

Olio evo, sale e origano.

CAPRESE

€ 8,00

Mozzarella di bufala campana Dop "IL PARCO",
pomodorini, basilico, sale, origano e olio Evo.

WENDY

€ 9,00

Stracciatella , prosciutto cotto, crema al tartufo,
pomodorino infornato, olio evo, sale e origano.

BACIAMI ANCORA

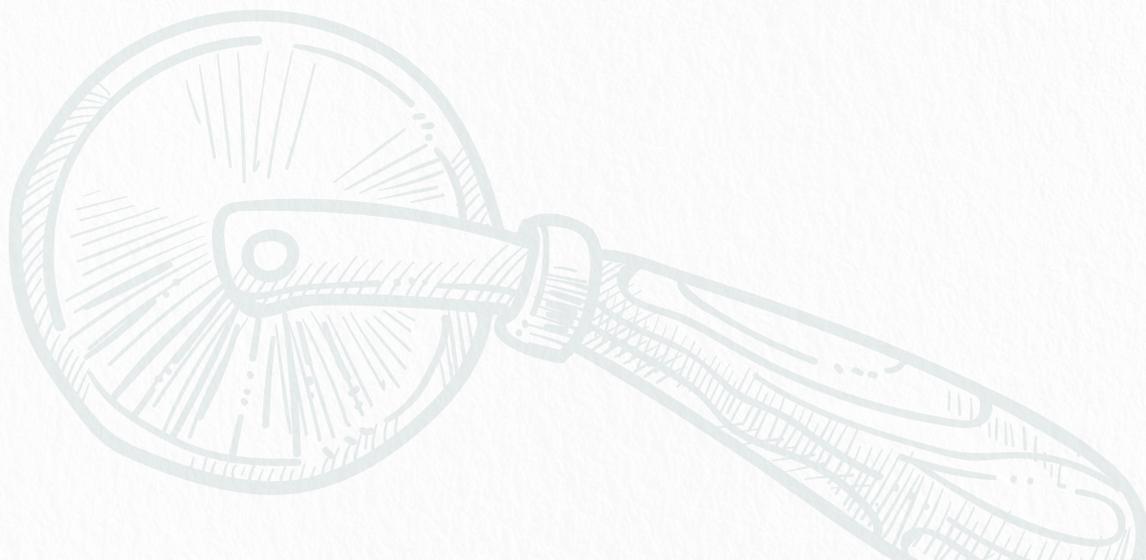
€ 10,00

Porchetta, cipolla caramellata, zucchine,
pomodoro infornato e stracciatella.

CHIPS FRITTE

€ 4,00

Patatine fritte classiche o chips petals



DOLCI

La nostra pasticceria è in continua evoluzione.
Ogni giorno presentiamo nuove proposte con l'obiettivo di stupire voi e il vostro palato.
Lasciatevi guidare dal vostro intuito e dai nostri consigli.

LINGOTTO € 4,00

Cre moso alle mandorle, caramello mou e cioccolato gold.

ROCHER € 4,00

Cre moso al mascarpone, cioccolato e granella di nocciole.

PUMO € 4,00

Cre moso di ricotta al pistacchio e lampone.

NUTS € 4,00

Ganache montata con arachidi.

CUORE € 4,00

Cre moso agli agrumi, cioccolato bianco,
cocco soft, glassa ai frutti di bosco.

SFERA € 4,00

Bavarese alla nocciola con cuore cremoso
al pralinato di nocciole.

DOLCE IN FIORE

€ 4,00

Tart di frolla con crema chantilly al limone, cioccolato bianco e frutta fresca di stagione.

TENEREZZA

€ 4,00

Cheesecake alla frutta.

CANNOLO SICILIANO

€ 4,00

Cannolo siciliano con pistacchi.



BIRRE ALLA SPINA

HEINEKEN

€ 3,00

€ 5,50

0,25 cl

0,50 cl

ICHNUSA

€ 3,50

€ 5,50

Non filtrata

0,20 cl

0,40 cl

ERDINGER WEISSBIER

€ 6,00

0,50 cl



BIRRE IN BOTTIGLIA

CHARLES QUINT

€ 5,00

Blonde | 0,33 cl

CHARLES QUINT

€ 5,00

Rouge | 0,33 cl

STELLA ARTOIS

€ 3,00

0,33 cl

GRIMBERGEN

€ 3,50

Ambrata | 0,33 cl

TENNENT'S

€ 3,50

0,33 cl

PERONI GRAN RISERVA

€ 5,00

0,50 cl

BIBITE

COCA COLA

€ 2,50

In bottiglia da 33 cl

SPRITE

€ 2,50

In bottiglia da 33 cl

FANTA

€ 2,50

In bottiglia da 33 cl

SPRITZ / COCKTAIL

€ 6,00



LA CANTINA

Bollicine

NOVÈ BRUT

€ 35,00

Metodo classico

MEROTTO | COLMOLINA DRY

€ 26,00

Prosecco

ALBERTO LONGO | BRUT NATURALE

€ 35,00

Metodo classico

CALICE DI VINO

€ 4,00

LA CANTINA

Bianchi

JASCI & M. | TRAMINER € 22,00

Abruzzo - Traminer | **BIO**

SPINELLI | PASSERINA € 16,00

Abruzzo - Passerina

VALLONE | FLAMINIO € 22,00

Puglia - Verdeca

A MANO | FIANO-GRECO € 22,00

Metodo classico

CALICE DI VINO € 4,00

LA CANTINA

Rosati

JASCI & M. | CERASUOLO € 22,00

Abruzzo - Cerasuolo

S. GAROFANO | GIROFLE € 22,00

Puglia - Negroamaro

A MANO | ROSATO € 22,00

Puglia - Primitivo - Aleatico

TORREVENTO | MARE MOSSO € 20,00

Puglia - Rosato Frizzante - Bombino Nero

DONNA OLERIA | TRAME ROSA € 25,00

Puglia - Negroamaro

CALICE DI VINO € 4,00

LA CANTINA

Rossi

OASI DEGLI ANGELI | KURNI € 100,00

Abruzzo - Montepulciano

CHIAROMONTE | MURO SANT'ANGELO € 45,00

Puglia - Primitivo di Manduria

S. GAROFANO | LE BRACI € 50,00

Puglia - Negroamaro

VALLONE | GRATICCIAIA € 50,00

Puglia - Negroamaro

A MANO | NEGROAMARO € 25,00

Puglia - Negroamaro

A MANO | SUSUMANIELLO € 28,00

Puglia - Negroamaro

G. CECI | ALMAGIA € 25,00

Puglia - Uva Di Troia | **BIODINAMICO**

G. CECI | PARCO GRANDE € 25,00

Puglia - Nero Di Troia

M. BIANCARDI | PURO € 23,00

Puglia - Primitivo | **BIO**

M. BIANCARDI | MILLE CEPPI € 28,00

Puglia - Nero Di Troia | **BIO**

CALICE DI VINO € 4,00

LISTA ALLERGENI

- **FRUTTA A GUSCIO**

Mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis* (Wanghen) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

- **SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO**

- **SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE**

- **SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO**

- **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

- **LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI**

- **MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI**

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

- **CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI**

- **UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA**

sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari

LISTA ALLERGENI

- **PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE**

tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nei vino.

- **ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI**

- **SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA**

Tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

- **LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)**

tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Al fine di garantire la salubrità degli alimenti o migliorarne la preparazione, alcune portate possono essere preparate con prodotto abbattuto.

* Si invita la gentile clientela a segnalare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie.

COPERTO

€ 2,00