

RISTORANTE

DOSA

CUCINA TIPICA
KM 0



Benvenuti al DØSA.

Quello che trovate in queste pagine non è semplicemente un menu, ma il racconto di un'identità che abbiamo scelto di onorare, ogni giorno, con coerenza e rispetto. La nostra è una cucina autentica, profondamente legata alla terra di Puglia: ai suoi sapori, ai suoi gesti, alle sue stagioni. Non cerchiamo di reinterpretarla per piacere, né di compiacerla per rassicurare.

La nostra missione è più grande: vogliamo farla conoscere al mondo così com'è, viva e sincera.

Per questo ci affidiamo solo a ingredienti locali, stagionali, selezionati con rigore da chi lavora ogni giorno con cura e passione: contadini, allevatori, pescatori, artigiani del cibo e della materia. In cucina li rispettiamo con metodi docili, precisi, capaci di restituire l'essenza più vera di ogni prodotto, lasciandolo integro, pulito, riconoscibile.

Ogni dettaglio, dalla sala alla tavola, è pensato per offrire un'esperienza che non è solo gastronomica, ma culturale.

Perché qui non si parla soltanto di cibo, ma di territorio, di memoria, di comunità.

DØSA è il nostro modo di raccontare tutto questo: con eleganza, con onestà, con entusiasmo.

E soprattutto, con orgoglio.



Samir Greco, Executive Chef

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo, Olio, Sale, Pepe e Parmigiano [A10] (con aggiunta di Tartufo Fresco: Tartufo Nero € 3 / Bianco 7 €)	€ 15
Bombette di Nostra Produzione Arrosto e Bietola Selvatica (6 pezzi) [A7]	€ 12
Roast Beef all'Inglese, Servito con Fondo Bruno e Senape in Grani [A9, A10, A12]	€ 14
Carpaccio di Pesce Bianco, Olio, Sale, Pepe e Prezzemolo [A4]	€ 18
Crostino Burro e Alici di Cetara (6 pezzi) [A4, A7]	€ 14
Zuppa Rossa di Pesce Azzurro e Molluschi a Guscio, Scampi, Gamberi e Polpo [A2, A9, A12, A14]	€ 18
Gamberi in Tempura, Confettura di Mele, Arancia e Peperoncino (6 pezzi) [A1, A2]	€ 14

ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE ACQUAVIVENSE

Polpette di Pane (6 pezzi) [A1, A3]	€ 8
Calzone di Cipolla Rossa di Acquaviva (4 pezzi) [A1, A3, A12]	€ 10
Stufatino di Funghi Misti [A12]	€ 12
Ceci Neri, Olio, Aglio, Prezzemolo e Peperoncino (serviti a parte)	€ 6

PRIMI

Lagane Pugliesi (Pappardelle) ai Funghi Porcini, Burro e Parmigiano [A1, A7, A12]	€ 16
Strascinata di Farine di Castagne con Crema di Zucca, Salsiccia e Fonduta di Caciocavallo [A1, A7]	€ 16
Maccheroncino di Campofilone, Burro e Tartufo Nero [A1, A7]	€ 16
Maccheroncino di Campofilone, Burro e Tartufo Bianco [A1, A7]	€ 20
Sagne 'Ncannulate (Fusilli al Ferretto) ai Crostacei (con aggiunta di Tartare di Gamberi € 4) [A1, A2, A12]	€ 16
Calzoncelli Pugliesi Ripieni di Ricotta, Zucchero e Cannella; Salsa di Pomodoro Locale di Nostra Produzione e Parmigiano a Scaglie [A1, A4, A9, A12]	€ 14
Spaghettoni all'Assassina [A1] (con aggiunta di Stracciatella € 3 [A7])	€ 12

SECONDI

Entrecôte, Glassata con Fondo Bruno al Tartufo e Funghi, Accompagnata da Puré di Patate [A9, A12]	€ 20
Filetto di Manzo al Pepe Verde con Fondo Bianco e Patate Fritte Artigianali [A9, A10, A12]	€ 18
Frittura di Pesce Locale Selezionata (per due persone) [A4, A14]	€ 25
Polpo Scottato, Salsa alla Luciana e Spinacino Fresco [A12, A14]	€ 15
Arrosto Vegano, Salsa di Porri e Zucca, Cavolo Riccio Fritto ed Erbette Crude	€ 14

CONTORNI

Zucca e Patate Tartufate	€ 8
Patatine Fritte Artigianali	€ 5
Verdure a Foglia Lunga Bollite poi 'Ripassate' con Olio, Aglio e Pomodorini	€ 5

MENU BABY

€ 25

PREDESSERT

Formaggio di Capra e Confettura di Cipolla Rossa di Acquaviva (4 pezzi)	€ 5
---	-----

DESSERT

Tortino di Pane, Castagne e Cioccolato, Servito con Crema Pasticceria Calda [A1, A3]	€ 6
Tiramisù [A1, A3]	€ 6
Torta Caprese e Scorza di Arancia Candita Servita con Mousse al Latte e Cioccolato Bianco (Gluten Free) [A3, A8]	€ 8
Pasticciotto Crema e Amarena con Panna Montata di Accompagnamento [A1, A3]	€ 6

BIRRE ARTIGIANALI

'I Peuceti' Baresana Italian Pils 33cl	€ 4
B64 Terrarossa 33cl	€ 5
B64 Vista Mare 33cl	€ 5
B64 Cassarmonica 33cl	€ 8
Birra Analcolica	€ 3
Birra Gluten Free	€ 3

BEVANDE

Aranciata Bio	€ 3
Coca-Cola	€ 3
Limonata Bio	€ 3

GRAPPE E AMARI

Talisker	€ 6
Grappa Barricata / Bianca	€ 5
Amaro Classico	€ 3
Amaro Plus	€ 4

EXTRA

Acqua Minerale Liscia / Gassata	€ 2,5
Caffè Classico	€ 1,5
Caffè Decaffeinato	€ 2

ALLERGENI

Nei preparati del nostro ristorante possono essere presenti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

- A1. Cereali contenenti glutine:** grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati (inclusi i ceppi ibridati).
- A2. Crostacei e derivati:** gamberi, scampi, granchi, aragoste, astici, ecc.
- A3. Uova e derivati:** presenti in prodotti da forno, salse, creme, frittate, cibi panati.
- A4. Pesce e derivati:** in tutte le sue forme, eccetto la gelatina di pesce come chiarificante.
- A5. Arachidi e derivati:** oli, burro di arachidi, farine, creme.
- A6. Soia e derivati:** presenti in salse, prodotti industriali e alternative vegetali.
- A7. Latte e derivati (*lattosio incluso*):** ad eccezione del siero utilizzato nei distillati.
- A8. Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci, pistacchi, noci pecan, noci brasiliane, macadamia.
- A9. Sedano e derivati:** presente in zuppe, salse, insaporitori, concentrati vegetali.
- A10. Senape e derivati:** contenuta in salse, condimenti, mostarde.
- A11. Semi di sesamo e derivati:** spesso presenti in pane, grissini e farine.
- A12. Anidride solforosa e solfiti:** presenti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l (in vini, aceti, conserve).
- A13. Lupini e derivati:** presenti in farine, snack e alimenti vegetali.
- A14. Molluschi e derivati:** cozze, vongole, ostriche, seppie, calamari, lumache di mare, ecc.

In caso di allergie o intolleranze, vi invitiamo a comunicarlo al personale di sala prima di ordinare.
Saremo felici di fornirvi ogni informazione utile e di guidarvi nella scelta più adatta.

RISTORANTE

DOSA

CUCINA TIPICA
KM 0



VIA MICHELANGELO CARAVAGGIO, 31 - ACQUAVIVA DELLE FONTI, BARI
PER PRENOTAZIONI: 351 51 38 000 / 376 20 69 293