



OSTINATI

— NATI PER FARE GLI OSTI —

MENU

-RESTAURANT-

FOOD & DRINK



OSTINATI

— NATI PER FARE GLI OSTI —

Ostinati è un piccolo rifugio nel cuore del centro storico di Monopoli.

Un luogo che non nasce per caso, ma affonda

le sue radici in una storia che si respira appena varchi la soglia.

Qui, un tempo, sorgeva una chiesetta.

*Una cripta antica dove i fedeli si raccoglievano
in silenzio, tra mura che ancora oggi custodiscono
quella memoria.*

*La cappella votiva è rimasta intatta, così come le volte
a crociera che raccontano, senza bisogno di parole,
ciò che questo posto è stato.*

Oggi Ostinati cambia forma, ma non anima.

*Nato dall'idea di tre osti, è uno spazio che vive di cucina
locale, di accoglienza sincera e di stagioni rispettate.*

*Il menu segue il ritmo della terra, si trasforma tra estate
e inverno e porta in tavola solo ciò che ha davvero senso esserci.*

Entri per curiosità, resti per tutto il resto.

Buona Cena...



Ostinati Monopoli

• ANTIPASTI •

STARTERS

Antipasto Pugliese 15€

Capocollo di Martina Franca, Caciocavallo podolico e olive baresane

(Apulian Starter €15, Capocollo from Martina Franca, podolic caciocavallo cheese and local Bari olives)

Polpette di pane della tradizione al ragù di pomodoro e basilico 9€

(Traditional bread meatballs with tomato ragù and basil €9)

Parmigiana di melanzane secondo la ricetta classica 12€

(Eggplant parmigiana classic recipe €12)

Impepata di cozze servita con crostone di pane dorato 15€

(Mussels in black pepper sauce served with toasted bread €15)

Insalata di mare con verdure croccanti dell'orto 16€

(Seafood salad with fresh crunchy garden vegetables €16)

Tartare di tonno con cream cheese, pomodoro scoppiato e crumble di tarallo pugliese 15€

(Tuna tartare with cream cheese, cherry tomatoes and Apulian taralli crumble €15)

Moscardini alla Luciana con crostone di pane caldo al profumo di basilico 14€

(Baby octopus "Luciana style")

with warm toasted bread and basil aroma €14)

Gamberi alla catalana con cipolla rossa e pomodorini e rucola selvatica 12€

(Catalan-style prawns with red onion, cherry tomatoes and wild rocket €12)



• *PRIMI PIATTI* •
FIRST COURSES

Paella OSTINATI

La nostra versione "Mari e Monti" 16€
(min. per 2 persone)

(OSTINATI Paella €16 (min.2 people) Our "land & sea" version)

*Spaghettoni alle cozze
con pomodorini ciliegino 14€*

(Spaghettoni with mussels with cherry tomatoes €14)

*Foglie d'ulivo con Zampina al sugo,
pomodorini, basilico e scaglie di
ricotta salata 15€*

(Olive leaf pasta with "Zampina" sausage in tomato sauce
with cherry tomatoes, basil and salted ricotta flakes €15)

*Orecchiette alle cime di rapa
con pangrattato croccante
aromatizzato al lime 13€*

(Orecchiette with turnip tops with crispy
lime-flavored breadcrumbs €13)

L'Assassina

*Il classico della tradizione barese,
spaghetto croccante, bruciato e piccante
cotto direttamente in padella 13€*
(con stracciatella +2€)

(Assassina, a traditional dish from Bari.
Spaghetti cooked directly in the pan until crispy and slightly burnt,
with a spicy kick. €13)

Primo del giorno 20€
Chiedi al personale la proposta dello Chef

(Dish of the day €20 – Ask our staff for the Chef's special)

**prodotto surgelato*

• *SECONDI PIATTI* •

MAIN COURSES

*Frittura mista
calamaro* e gamberi* 16€*

(Mixed fried calamari* and prawns* €16)

*Gamberoni in crosta
di sale marino integrale* 15€*

(King prawns baked in whole sea salt* €15)

*Trancio di tonno scottato
con insalatina tipica pugliese 16€*

(Seared tuna steak with typical Apulian salad €16)

*Tagliata di pollo
pomodorini, rucola e scaglie di grana 13€*

(Sliced chicken breast with cherry tomatoes,
rocket and Grana cheese flakes €13)

*Filetto di orata al guazzetto
con pomodorini e olive 16€*

(Sea bream fillet in light tomato sauce with
cherry tomatoes and olives €16)

*Secondo del giorno 20€
Chiedi al personale la proposta dello Chef*

(Dish of the day €20 – Ask our staff for the Chef's special)

**prodotto surgelato*

• INSALATE •

SALADS

Insalata Pollo 12€

Misticanza, pomodorini, Grana, salsa yogurt e mandorle tostate
(Chicken Salad : Mixed salad, cherry tomatoes, Grana cheese, yogurt sauce and toasted almonds €12)

Insalata Tonno 13€

Misticanza con tartare di tonno, Cream Cheese e pomodorini
(Tuna Salad: Mixed salad with tuna tartare, cream cheese and cherry tomatoes €13)

• CONTORNI •

SIDE DISHES

Patatine fritte 7€*

(French fries* €7)

Caponata di verdure di stagione 7€

(Seasonal vegetable caponata €7)

Insalata mista 6€

(Mixed salad €6)

• DOLCI •

DESSERTS

Tiramisù artigianale al caffè 6€

(Homemade coffee tiramisu 6€)

Cheesecake ai frutti di bosco 7€

(Wild berry cheesecake €7)

Tartufo bianco con cuore al caramello 6€

(White chocolate ice cream with caramel center €6)

Dolce del giorno 7€

La nostra proposta della settimana

(Dessert of the day - Our weekly speciale €7)

**prodotto surgelato*

Coperto: 3,00€

• BEVANDE •

Acqua 1 LT

Naturale o frizzante 2,5€

Birra alla spina

Scheidmantel – Lager 4,9%
0,20cl 3€ | 0,40cl 5€

Birre in bottiglia

Castello – “lager” 0,33cl 4.8% 3,5€

November day

“english pale ale” artigianale 7€

Vista mare

“Session IPA” artigianale 7€

Terra rossa

Birra in stile “ESB / Extra special bitter” 7€

Bibite 0,33CL 3€

Coca cola, coca cola zero, fanta

Calice di vino 6€

Bianco, rosso, rosato

Classic drink 8€

Spritz

(Aperol, Campari, limoncello, Hugo)

Negroni

Americano

Moscowmule

Mojito

Margarita

e...altro

Coperto 3€ Coperto Bar 1€

LISTA ALLERGENI

**Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questa struttura, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per qualsiasi dubbio è possibile rivolgersi al personale in servizio e consultare l'apposita documentazione che sarà fornita su richiesta.*

1	ARACHIDI E DERIVATI PEANUTS AND DERIVATIVES	Snack confezionati. Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.	
2	FRUTTA A GUSCIO NUTS	Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.	
3	LATTE E DERIVATI MILK AND DAIRY PRODUCTS	Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.	
4	MOLLUSCHI SHELLFISH	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.	
5	PESCE FISH	Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.	
6	SESAMO SESAME	Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.	
7	SOIA SOYA	Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.	
8	CROSTACEI CRUSTACEANS	Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.	
9	GLUTINE GLUTEN	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.	
10	LUPINI LUPIN	Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari.	
11	SENAPE MUSTARD	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.	
12	SEDANO CELERY	Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.	
13	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	Cibi sott'aceto, sott'olio e salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.	
14	UOVA E DERIVATI EGGS AND EGG PRODUCTS	Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.	

Tutte le portate di questo menu potrebbero subire contaminazione da Glutine durante la preparazione.



OSTINATI

— NATI PER FARE GLI OSTI —