



Rampa Villa

— PUB & BISTROT —

MENÙ

Per iniziare ...



Tris (OLIVE, TARALLI, ARACHIDI)	€ 3,00 ✓
Sgagliesse (POLENTA FRITTA)	€ 3,50 ✓
Polpette di pane	€ 4,00 ✓
Frittelle vuote con salsine (pz.8) (RICOTTA FORTE, PATÈ DI OLIVE, SALSA MESSICANA)	€ 5,00 ✓
Bruschette classiche (pz.4) (POMODORINI, RUCOLA, ORIGANO)	€ 4,00 ✓
Bruschette cacio cavallo, funghi trifolati (pz.4)	€ 6,00 ✓
Patatine fritte (CON KETCHUP E MAIONESE)	€ 4,50 ✓
Patate fritte dolci (CON SALSA CACIO PEPE E BACON CROCCANTE)	€ 6,00
Patate al forno	€ 5,00 ✓
Cartoccio di anelli di calamari e verdure in tempura	€ 8,00 ✓
Carpaccio di bresaola CON RUCOLA, GRANA A SCAGLIE, SUCCO DI LIMONE	€ 8,00
Insalata Caprese MOZZARELLA, POMODORO, ORIGANO, OLIO	€ 5,50 ✓
Tagliere di salumi e formaggi x2	€ 14,00

Antipasti dello Chef



TATAKI DI TONNO SCOTTATO ALLE ERBE SU MOUSSE DI BUFALA AL BASILICO	€ 12,00
TARTARE DI TONNO CON CRUMBLE DI TARALLO, LIME E SOIA	€ 10,00
GAMBERO IN TEMPURA CON MAIONESE ALLA SOIA (pz 6)	€ 8,00
TORTINO DI PARMIGIANA accompagnato da stracciatella e capocollo	€ 7,00
STECCO DI CACIO CAVALLO IN TEMPURA CON MIELE (pz 5)	€ 10,00 ✓

Panini



1 HAMBURGER ,BACON,UOVO FRITTO,POMODORI,INSALATA,CHEDDAR	€ 7,50
2 VEGBURGER,VERDURE GRIGLIATE,MAYO ALLA SOIA,POMODORI	€ 6,00 ✓
3 CAPOCOLLO, BUFALA, POMODORI SECCHI, PESTO AL PISTACCHIO	€ 6,50
4 VERDURE GRIGLIATE,STRACCIATELLA,NOCI,RUCOLA	€ 6,00 ✓

Piadine



1 - PROSCIUTTO CRUDO, BUFALA, POMODORINI, RUCOLA	€ 6,00
2 - VERDURE GRIGLIATE,ASPARAGI SCOTTATI,MAYO ALLA SOIA, NOCI	€ 5,50 ✓
3 - BRESAOLA, POMODORINI, RUCOLA, GRANA, LIMONE	€ 6,00
4 - CARNE MACINATA,BUFALA,POMODORO SECCO,RUCOLA	€ 6,00
5 - ZUCCHINE ALLA POVERELLA, STRACCIATELLA PESTO AL PISTACCHIO, POMODORINI	€ 5,50 ✓



Frittelle con salume

(Porzione da pz. 4)



POTETE SCEGLIERE IL SALUME AGGIUNGENDO

UNO TRA I SEGUENTI FORMAGGI

MOZZARELLA + 1€, STRACCIATELLA +1,5€, BUFALA +2€
GORGONZOLA + 1,5€, PROVOLONE +1€, PHILADELPHIA +1

NON è possibile ordinare la porzione mista

BRESAOLA	€ 6,00	CRUDO	€ 6,00
SALAME PICCANTE	€ 5,50	SALAME DOLCE	€ 5,50
CAPOCOLLO	€ 6,00	MORTADELLA	€ 5,50



Frittelle Ripiene (pz.4)

LE NOSTRE PROPOSTE

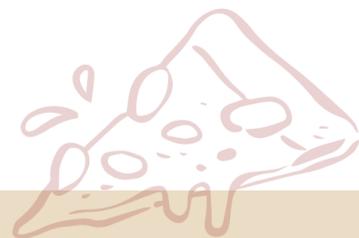


NON è possibile ordinare la porzione mista

POMODORINO, MOZZARELLA, RUCOLA	€ 5,00	✓
TONNO IN OLIO D'OLIVA, POMODORINO, RUCOLA	€ 5,50	
FUNGHI TRIFOLATI, MOZZARELLA	€ 6,00	✓
RAPE, MOZZARELLA	€ 7,00	✓
CIPOLLE STUFATE IN AGRODOLCE, MOZZARELLA	€ 7,00	✓
POMODORINO SECCO, STRACCIATELLA	€ 7,00	✓
ZUCCHINE ALLA POVERELLA, STRACCIATELLA	€ 7,00	✓
CREMA AL TARTUFO, STRACCIATELLA	€ 7,00	✓
CARNE MACINATA, MOZZARELLA	€ 7,00	
PORCHETTA, INSALATA, SALSA YOGURT o BARBECUE	€ 7,00	
GAMBERETTI, INSALATA, SALSA ROSA	€ 7,00	
FRIARIELLI, SALSICCIA DI NORCIA	€ 7,00	
GORGONZOLA, MIELE TARTUFATO	€ 7,00	✓
LARDO TARTUFATO, NOCI, RUCOLA, FUNGHI TRIFOLATI	€ 7,00	
BUFALA, DATTERINO GIALLO, CAPOCOLLO, C. TARTUFO	€ 8,00	
GORGONZOLA, CAPOCOLLO, NOCI, MIELE TARTUFATO	€ 8,50	
PANCETTA, MOZZARELLA, POM. SECCO, PESTO PISTACCHIO	€ 8,50	
POLPETTINE DI CARNE CON CREMA CACIO E PEPE	€ 10,00	
TONNO SCOTTATO, RUCOLA, STRACCIATELLA, GRAN PISTACCHIO	€ 10,00	
PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 10,00	

Non è possibile personalizzare le nostre ricette

Pizze ROSSE



Margherita	SALSA, MOZZARELLA	€ 5,00	✓
Marinara	SALSA, AGLIO, PREZZEMOLO, OLIO, ORIGANO (su richiesta)	€ 4,00	✓
Napoletana	SALSA, MOZZARELLA, CAPPERI, PEPE, ORIGANO	€ 5,50	
Romana	SALSA, MOZZARELLA, OLIVE, CAPPERI, ORIGANO, ACCIUGHE	€ 6,00	
Diavola	SALSA, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE	€ 6,00	
Bufalina	SALSA, MOZZARELLA DI BUFALA	€ 7,00	
Valtellina	SALSA, MOZZ., BRESAOLA, RUCOLA, POMODORINI, GRANA	€ 7,00	
Parigina	SALSA, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA ROSSA	€ 6,00	
Stracciatella	SALSA, MOZZARELLA, CRUDO, STRACCIATELLA	€ 7,00	
Norcina	SALSA, MOZZARELLA, SALSICCIA DI NORCIA, POMODORINI	€ 7,00	

Pizze BIANCHE (senza sugo con mozzarella)



Ciccio	SALE, ORIGANO, OLIO, SENZA MOZZARELLA	€ 3,50	✓
Crudaiola	POMODORINI, MOZZARELLA, RUCOLA, CACIO RICOTTA	€ 5,50	✓
4 formaggi	PHILADELPHIA, MOZZARELLA, GORGONZOLA, GRANA	€ 6,00	✓
Rampavilla	BUFALA AFFUMICATA, MELANZANE, ZUCCHINE, TARALLO SBRICIOLATO, POMODORINI, OLIO, ORIGANO	€ 7,00	✓
Pesto	PESTO DI PISTACCHIO, STRACCIATELLA, POMODORINI	€ 6,00	✓
Cocktail	GAMBERETTI, SALSA ROSA, INSALATA (base margherita su richiesta)	€ 6,50	
Rape e norcia	RAPE, SALSICCIA DI NORCIA, MOZZARELLA	€ 7,00	
Mortadella	MORTADELLA, GRANELLA PISTACCHI, STRACCIATELLA	€ 7,00	

Pizze SPECIALI



Pugliese	MOZZARELLA, DATTERINO GIALLO, STRACCIATELLA, ZUCCHINE ALLA POVERELLA, GLASSA DI ACETO	* € 8,00	
Chef	MOZZARELLA, PANCETTA AL PEPE, POMODORINO SECCO, PESTO DI PISTACCHIO	€ 8,00	
Meraviglia	SALSA, BUFALA, POMODORINI, GRANA, MANDORLE, STRACCIATELLA, CRUDO	€ 9,00	
Piperita	MOZZARELLA, STRACCIATELLA, DATTERINO GIALLO, GAMBERETTI, PESTO DI PISTACCHIO, MENTA	€ 8,00	
Oriente	BUFALA, MANDORLE, CAPOCOLLO, POMODORINO SECCO, CON IMPASTO ALA CURCUMA	€ 8,00	
Merienn	SALSA, BUFALA, CAPOCOLLO, MIELE, NOCI	€ 9,00	
Parmigiana	SALSA, MOZZARELLA, PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 9,00	

Secondi



FILETTO di manzo bardato al lardo con riduzione al primitivo e caciocavallo € 18,00

FILETTO di manzo ai porcini € 18,00

FILETTO ai ferri accompagnato da patate al forno e verdure grigliate € 16,00

Tagliata di pollo (PRODOTTO PRECOTTO) € 10,00
CON SCAGLIE DI GRANA, RUCOLA E POMODORINI

Tagliata di manzo € 15,00
CON SCAGLIE DI GRANA E RUCOLA o SALSA PORCINI E GRANA

Entrecôte € 12,00
CARNE DI VITELLO

Insalate *(insalate fresche con base iceberg)*



Mediterranea RUCOLA, POMODORI, CETRIOLI, MAIS, CAROTE, UVETTA € 5,00

Tonno Scottato RUCOLA, POMODORINI, ORIGANO, GRANELLA DI PISTACCHIO € 8,00

Pollo RUCOLA, POMODORI, MAIS, TAGLIATA DI POLLO, MANDORLE € 7,00

Gamberetti RUCOLA, MAIS, CAROTE, GAMBERETTI € 5,00

Crudo VALERIANA, POM SECCO, CAROTE, CUBETTI FIOR DI LATTE € 6,00
PROSCIUTTO CRUDO, NOCI

Deliziosa VALERIANA, AVOCADO MARINATO, € 6,00
POMODORO SECCO, MANDORLE, CAROTE

I nostri Dolci Homemade



Frittella dolce singola (pz.1) con nutella o con crema e frutti di bosco € 3,50

Mousse al cioccolato o nocciola € 6,00

Souflè al cioccolato con cuore caldo bianco e pallina al fior di latte € 6,00

Tiramisù al bicchiere € 6,00

Panna cotta (nutella/caramello/frutti di bosco) € 6,00

Salame al cioccolato (con aggiunta di panna) € 6,00

CheeseCake (nutella/caramello/frutti di bosco) € 6,00

Bevande Analcoliche



Acqua naturale o frizzante 0,75 cl	€ 2,00
Cedrata cl. 20	€ 2,00
Succo di frutta	€ 2,50
Coca Cola bottiglietta cl. 33	€ 2,50
Fanta lattina o Chinò	€ 2,50
The al limone / pesca lattina	€ 2,50

Red Bull LINEA ORGANICS



Tonic Water	€ 3,00
Bitter Lemon	€ 3,00
Ginger Beer	€ 3,00
Berry Tonic Water	€ 3,00
Mate	€ 3,00
Ginger Ale	€ 3,00

Vino della Casa (cantina Calice di Corato)



Nero di Troia 13° calice	€ 3,00
Nero di Troia 13° 1/2 lt.	€ 5,00
Nero di Troia 13° 1 lt.	€ 8,00
Montepulciano (Amabile) calice	€ 3,00
Montepulciano (Amabile) 12° 1/2 lt.	€ 5,00
Montepulciano (Amabile) 12° 1 lt	€ 8,00

Vino al Calice



Negroamaro Terraria (TERRARIA, ROSSO) 12,5°	€ 4,00
Primitivo di Gioia (TERRE CARSICHE, ROSSO) 13,5°	€ 4,00
Chardonnay BiancaPetrosa (TERRECARSICHE, BIANCO) 12,5°	€ 5,00
Verdeca (TERRE CARSICHE, BIANCO) 12°	€ 4,00
Murgia Rosa (TERRE CARSICHE, ROSATO DI BOMBINO E MALVASIA) 12°	€ 4,00
GioiaRosa (ROSATO, PRIMITIVO ALEATICO) 12,5°	€ 5,00
Prosecco D.O.C. Extradry (REGUTA) 12°	€ 4,00

Vino in Bottiglia (chiedere al personale)



Drink List (chiedere al personale)

Birre alla spina



TENNENT'S 1885 LAGER (Bionda 5°)

cl. 25 € 3,00 cl. 50 € 5,00

Ha un sapore lievemente dolce di malto e un carattere luppolato e ben equilibrato. Questa autentica Scottish Lager piacevolmente corposa, è chiara e fresca, lascia sul palato un finale pulito e luppolato.

TENNENT'S SCOTCH ALE (Rossa 9°)

cl. 25 € 3,50 cl. 50 € 5,50

Ha un carattere piuttosto complesso, che offre un piacevole sapore fruttato. Il finale risulta rotondo, grazie alle note tostate di caramello, che completano questa autentica Scottish Ale piacevolmente corposa.

VALCHIRIA Officine Birrai (double ipa 8°)

cl. 25 € 4,00 cl. 50 € 6,00

Birra di ispirazione anglo-americana si presenta con una struttura robusta e un amaro lungo e deciso. La complessità dei malti utilizzati viene bilanciata dall'eleganza dei luppoli americani. I sentori agrumati e floreali dei luppoli, rendono questa birra estremamente piacevole alla bevuta.

MARTIN'S (white ipa 4,8°)

cl. 25 € 4,00 cl. 50 € 6,00

La Martin's White IPA è una birra bianca torbida tipicamente belga, ma con il tocco di una IPA. Offre, alla degustazione, la dolcezza portata dal grano, note di arance e pepe grazie all'aggiunta di curacao e coriandolo, ma anche un leggero grado di amarezza, con lo sviluppo di una IPA.



Birre in bottiglia

BUDWEISER (Lager 5°)

cl. 33 € 3,00

La Budweiser è una lager dal sapore leggero. Per la sua produzione si utilizza malto d'orzo e di riso e una quantità modesta di luppolo, il che le conferisce un sapore poco amaro, neutro, particolarmente apprezzato dai giovani e dai palati poco avvezzi ai toni caratteristici della birra.

AGRICOLA Lager bassa fermentazione 5° (Artigianale Birra Salento)

cl.33 € 4,00

Birra di colore oro chiaro in stile Lager in bassa fermentazione. Agricola si caratterizza per una bianca schiuma compatta, un corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato. Nel pieno della tradizione birraria. I toni dolci del malto la fanno da padrone mentre i luppoli da aroma sono un bouquet di profumi, dall'erbaceo al floreale.

TENNENT'S EXTRA (Strong lager 9,3°)

cl. 33 € 4,50

È una Scottish Lager forte con sapore ricco e pulito di malto fornendo un pizzico di dolcezza fruttata che si fonde bene con il sottofondo di livelli alcolici e di una finitura di luppolo aromatico. Si tratta di un'autentica Scottish Lager corposa che combina una dolcezza leggermente maltata a una qualità di luppolo croccante tipica di questo stile di birra.

TENNENT'S LAGER GLUTEN FREE (Lager 5° senza glutine)

cl. 33 € 4,00

Grazie ad una selezione di malti d'orzo scozzesi e ad un processo produttivo che permette di eliminare il glutine, conserva l'inconfondibile gusto originale. I profumi sono delicati, erbacei con sentori di agrumi.

AUGUSTINER WEISSBIER 5,4°

cl.50 € 6,00

Birra in stile Weizen per eccellenza dal colore dorato opalescente a causa dei lieviti in sospensione ancora presenti e con un bel cappello di schiuma bianca abbondante e persistente. Prodotta secondo accurati dettami e sulla base di ingredienti scelti con massima cura, è una birra delicata e profumata, con aromi fruttati (albicocca e soprattutto banana), speziati (chiodi di garofano), di pane, agrumi e miele.

BLOEMENBIER (BIRRIFICIO DE PROEFBROUWERIJ ambrata 7,0°)

cl.33 € 5,50

La caratteristica principale di questa birra è che viene brassata con due tipi di fiori, mantenuti segreti dai produttori. Come si può immaginare, dato l' utilizzo di fiori, è una birra dal gusto molto dolce.

BEGGIA (Birra Salento 7°)

cl.75 € 15,00

Birra ambrata, dalla schiuma persistente la Beggia incontra i bevitori più esigenti. Il gusto morbido, esaltato a momenti alterni dal biscotto e dal caramello dato dai malti speciali ed il corpo deciso la rendono una birra da degustare prendendosi il giusto tempo. Ottima abbinata a cibi strutturati e dessert.

REALE Indian Pale Ale 6,4° (Artigianale Birra del Borgo)

cl.33 € 5,00

Nel bicchiere si presenta ambrata, con riflessi vivi. Al naso sono presenti note agrumate e pepate. In bocca la gasatura è bassa, in omaggio alle birre d'oltremarica, c'è un buon corpo, con un lungo percorso verso l'amaro finale, intenso e molto persistente.

MY ANTONIA Imperial Pilsner 7,5° (Artigianale Birra del Borgo)

cl.33 € 5,00

Birra a bassa fermentazione. Più Alcolica e corposa rispetto alle classiche pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata. Si prepara bene con preparazioni saporite e carne rossa.