

INSUPERABAR

MENU

GLI ANTIPASTI

MARE

Tentacoli di polpo arrosto su purea di fave, sfoglie croccanti di pane di Altamura e olio Evo — **15.00 €**

Gamberi al vapore, concassè di melone e mela smith, dressing agli agrumi e perle di melograno — **15.00 €**

Cupoletta di salmone, bufalina e pomodoro ramato con crema al profumo di basilico — **12.00 €**

TERRA

Medaglioni di maialino da latte su carciofi saltati, crumble di tarallo e paprika, gocce di salsa al primitivo di manduria e pepe rosa — **14.00 €**

Girello di vitello, mousse di formaggio aromatizzato alle castagne, mandorle di Toritto tostate e dressing di lampone — **14.00 €**

MIllefoglie di melanzane, fior di latte andriese e basilico con passatina di pomodoro — **12.00 €**

PRIMI PIATTI

MARE

Cavatelli ai frutti di mare e profumo di prezzemolo 16.00 €

Tagliolini al ragù di scampi e pomodorino pachino 18.00 €

TERRA

Fusilloni con cardoncelli e lamellatura di tartufo nero (al tavolo se gradita) 16.00 €

Orecchiette cime di rape, pomodorini e acciughe “alla molfettese” 14.00 €

Tagliolini di pasta fresca con vellutata di zucca e castagne sbriciolate 14.00 €

SECONDI PIATTI

PESCE

Il pescato del giorno 20.00 €

Filetto di Ricciola con dadolata di verdurine dell’orto e letto di crema di zucca al rosmarino 18.00 €

CARNE

Tagliata di Entrecôte con tortino caldo di verdure e carpino — **16.00 €**

Medaglione di scottona alla pugliese con Stracciatella di Andria, pomodori secchi e rucola — **16.00 €**

DESIDERI PERIGOLOSI

Tortino al cioccolato con cuore morbido fondente — **6.00 €**

Tiramisù Insuperabar — **6.00 €**

“Sporcamuss” caldo — **4.00 €**

Quartino molfettese — **6.00 €**

COPERTO — **2.00€**

I BABY

Antipasto baby	**6.00 €**
Primo baby	**6.00 €**
Secondo baby	**8.00 €**

Insuperabar è un orto-bistrot inclusivo nato dall'incontro tra Contasudinoi Odv, Luo Srl e Cooperativa Sociale Arancio

Un luogo in cui cucina, accoglienza, lavoro, sostenibilità e comunità si mescolano ogni giorno. Qui la diversità non è qualcosa da superare, ma un valore da riconoscere, ascoltare e mettere in relazione.

Crediamo che ogni persona abbia tempi, competenze e modi diversi di esprimere il proprio talento. Per questo Insuperabar nasce come spazio in cui l'unicità di ciascuno diventa parte di un progetto comune.

Il nostro staff è composto da persone con disabilità che, insieme a figure esperte, tecnologie assistive e soluzioni digitali innovative, partecipano alla vita dell'ortobistrot. Dalla cucina al servizio, dalla cassa all'accoglienza.

Insuperabar ha anche un'anima verde. Coltiviamo un orto diffuso che ci permette di portare in tavola ingredienti genuini, locali e stagionali, e di promuovere una cultura più attenta alla biodiversità, alla sostenibilità e al rispetto del territorio.

Anche nell'orto, come nella comunità, la ricchezza nasce dalla varietà. Semi, colori, profumi e sapori diversi che crescono insieme e rendono ogni raccolto unico.

Questo spazio è pensato per essere un laboratorio aperto, in luogo di incontro, socialità, eventi culturali e attività creative. Un ortobistrot che accoglie, unisce e prova ogni giorno a rendere più semplice ciò che dovrebbe esserlo sempre: stare bene insieme.

Sfogliate il nostro menù, scegliete con calma e sentitevi a casa.

Qui ogni persona **CONTA**

Ogni differenza **AGGIUNGE VALORE**

Ogni tavolo è un'occasione **PER INCONTRARSI**

CARTA DEI VINI

BOLLICINE

Veuve Clicquot — **80.00€**
Cuvèe Saint Peterbourg Brut AOC

Bellavista — **60.00€**
Alma Assemblage 1 Franciacorta DOCG

Bellavista — **90.00€**
Rosè Franciacorta DOCG

Ferrari — **50.00€**
Trento DOC Maximum Blanc de Blanc

Ferrari — **60.00€**
Trento DOC Maximum Rosè

Berlucchi — **50.00€**
'61 Franciacorta DOCG

Shãh Mat Millesimato — **15.00€**
Vino Spumante Extra Dry Maschio dei Cavalieri

Prosecco DOC Treviso Brut — **20.00€**
Spumante

I BIANCHI

Mastroberardino Greco Di Tufo DOCG — **25.00€**
Greco di Tufo 100% | Campania | 12.5% vol

Torrevento Mare Mosso Puglia IGT Bianco Frizzante — **15.00€**
Bombino bianco | Puglia | 11.0% vol

Torrevento Pezzapiana Castel del Monte DOC — **12.00€**
Bombino bianco, Pampanuto | Puglia | 12.0% vol

Erbaceo Vino Bianco IGP Puglia — **18.00€**
Fiano Minutolo, Greco | Puglia | 12.0% vol

I ROSATI

San Marzano Tramari Rosé Salento IGP — **20.00€**
Primitivo | Puglia | 12.5% vol

Leone de Castris Five Roses Anniversario IGT Salento — **25.00€**
Negroamaro, Malvasia nera | Puglia | 12.5% vol

Tormaresca Calafuria IGT Salento **20.00€**
Negroamaro | Puglia | 12.5% vol

Torrevento Veritas Castel del Monte DOCG **15.00€**
Bombino nero | Puglia | 12.0%vol

Torrevento Primaronda Castel del Monte DOC **12.00€**
Nero di Troia | Puglia | 12.0% vol

Tormaresca Maremosso rosato Vino Frizzante **12.00€**
Bombino nero | Puglia | 11.0% vol

I ROSSI

Torrevento Infinitum Nero di Troia Puglia IGT **15.00€**
Nero di Troia | Puglia | 13.0% vol

Torrevento Infinitum Primitivo Puglia IGT **15.00€**
Primitivo | Puglia | 13.0% vol

San Marzano Talò Primitivo di Manduria DOP **18.00€**
Primitivo | Puglia | 14.0% vol

San Marzano Talò Negroamaro Salento IGP **18.00€**
Negroamaro | Puglia | 13.5% vol

San Marzano Talò Malvasia Nera Salento IGP **18.00€**
Malvasia nera | Puglia | 13.5% vol

San Marzano F Salento IGP **40.00€**
Negroamaro | Puglia | 14.5% vol

Barolo Ca' Bianca DOCG **40.00€**
Nebbiolo | Piemonte | 14.0% vol

Melini Brunello di Montalcino DOCG **80.00€**
Sangiovese | Toscana | 14.5% vol

VINI DOLCI

Cantine Pellegrino Passito di Pantelleria DOC **22.00€**
Zibibbo | Sicilia | 15.0% vol

Calice di vino (cantina Torrevento) **4.00€**

INSUPERABAR