N♥24

BAR À VIN | *con cucina*

FOOD & DRINK MENU

Benvenuti da N24, il nostro Bar à Vin con Cucina.

Welcome to N24, our Bar à Vin con Cucina.

LA NOSTRA FILOSOFIA

Un Bar à Vin **Made in Puglia**, una location esclusiva. La piazzetta Santa Maria, nel cuore del centro storico di Monopoli, a due passi dal mare, teatro delle nostre sere d'estate. La nostra filosofia: la **sartorialità**. Dar valore a territorio, tradizione, stagionalità, qualità, ricerca. Piatti tipici, aperitivi in stile pugliese, vasta scelta di vini locali e internazionali, drink classici e signature ispirati ai profumi della nostra regione, in un **menu semplice** e genuino.

*A **Made in Puglia** Bar à Vin, an exclusive location. The Santa Maria "piazzetta" in the heart of the historic center of Monopoli, a stone's throw from the sea, is the scene of our summer evenings. Our philosophy: **tailoring**. Giving value to territory, tradition, seasonality, quality, research. Among typical dishes, apulian-style aperitifs, local and international wine selection, classic or custom drinks inspired by the scents of our beloved region, for a genuine and **authentic** menu.*

Da abbinare ad un vino o drink per aperitivo, come coccola mentre attendete le portate principali o come accompagnamento alla vostra cena.

To pair with a wine or drink for aperitifs, as a treat while you're waiting for your main courses, or as an entrée to your dinner.

PASSATEMPO

Taralli e olive 1	3
Cruditès	5
Polpette, come una volta 1-3-7	8
Patatas Nana chips	5
Bruschetta pugliese 1	7

TAGLIERI

Tagliere di salumi con conserve — 18
Selection of cold cuts and preserved veggies

Tagliere di formaggi con confetture 7 — 20
Selection of cheeses with jams

Tagliere di salumi e formaggi del territorio con confetture 7 — 25
Selection of apulian cheeses & cold cuts with jams

LIGHT

Insalata del giorno · *Salad of the day*	-
Caprese · *Mozzarella & Tomatoes Caprese salad* 7	11
Verdure locali grigliate · *Grilled local vegetables*	10

* Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004. allegato III, sezione Vili, capitolo 3~ lettera D, punto 1
**Prodotto decongelato
Per eventuali allergie ed intolleranze alimentari prendere visione del numero associato all'ingrediente, riferito all'elenco allergeni presente in coda al menu

Coperto · Cover charge euro 3

DEGUSTAZIONE PUGLIA MIA

A scelta, potete ordinare i singoli piatti o l'intero percorso degustazione.
You can order single dishes or the entire tasting menu.

SAPORI DELL'ORTO *1-7* — *10*

Green beans, potatoes, red onion, crumbled frisella, farm cacioricotta cheese, basil

–

Fagiolini con patate novelle, veli di cipolla rossa, sbriciolata di frisella
e cacioricotta di masseria. Solo ingredienti di stagione per un piatto fresco
che ha tutto il profumo ed il sapore dell'Estate in Puglia.

PARMIGIANA DI MELANZANE** *7-1-3* — *13*

Eggplant vegetarian parmigiana

–

Uno di quei piatti che non può assolutamente mancare
sulle tavole estive pugliesi. La ricetta si tramanda di generazione in generazione,
perché la versione migliore è sempre quella della propria nonna.

BRACIOLA AL RAGÙ *3-7* — *12*

Apulian meat roll served with tomato ragù sauce

–

Involtino di carne ripieno di aromi e spezie, cotto in salsa fresca di pomodoro.
L'ingrediente segreto è la lunga cottura a fiamma bassa, come tradizione vuole.
Il piatto classico della domenica in Puglia, da gustare tutti i giorni.

CARPACCIO DI PODOLICA *7* — *14*

Podolica beef carpaccio, crispy arugula, aged caciocavallo cheese, Evo oil dressing

–

Con rucola croccante, scaglie di caciocavallo di grotta e dressing all'olio Evo.
Un piatto che celebra la qualità della materia prima e il carattere autentico del territorio.
Sapori decisi ma armoniosi in un equilibrio essenziale.

SPAGHETTO N24 *1* — *8*

Spaghetti with garlic, evo oil and chili pepper

–

Icona della cucina povera italiana, gli spaghetti aglio, olio e peperoncino
sono un classico intramontabile, da provare nella nostra versione.

DEGUSTAZIONE COMPLETA a persona *Tasting Menu* — *55*

DEGUSTAZIONE COMPLETA E WINE PAIRING *Tasting Menu & Wine pairing* — *90*

DEGUSTAZIONE BREZZA DI MARE

A scelta, potete ordinare i singoli piatti o l'intero percorso degustazione.
You can order single dishes or the entire tasting menu.

COZZE DEL MARINAIO *14* — *10*

Apulian mussels

–

Tra le specialità locali, le cozze del marinaio sono una versione classica pugliese. Un'esperienza culinaria autentica della tradizione nostrana.

TARTARE DI GAMBERO ROSSO* *2-7* — *17*

Raw shrimps tartare, green tomatoes, and Apulian burrata salad

–

Con pomodoro verde e burrata pugliese. Un incontro tra mare e terra attraverso ingredienti semplici. Freschezza, consistenze avvolgenti, delicatezza e sapori che parlano di mare, di Puglia, di estate.

FRITTURA DEL NOSTRO MARE* *1-2-4-14* — *18*

Local fried seafood: squid, shrimp and anchovies

–

Calamari, gamberi, alici. Un grande classico marittimo, il pescato locale, il cui profumo ci trasporta immediatamente qui, sulle nostre coste, nella nostra tradizione.

TONNO SCOTTATO* *4-8* — *20*

Seared tuna, caper and almond sauce, grilled fennel

–

Con salsa di capperi e mandorle & finocchio grigliato. Sentori del Mediterraneo e sapori che raccontano il Sud. Le note sapide e aromatiche si intrecciano a profumi tostati e vegetali, dando vita a un piatto elegante e contemporaneo.

SPAGHETTO N24 *1-4* — *10*

Spaghetti with garlic, evo oil, chili pepper and mullet roe

–

La nostra versione degli iconici spaghetti aglio, olio e peperoncino classico intramontabile, con aggiunta di bottarga di muggine.

DEGUSTAZIONE COMPLETA a persona *Tasting Menu* — *68*

DEGUSTAZIONE COMPLETA E WINE PAIRING *Tasting Menu & Wine pairing* — *103*

SAPORI DEL GIORNO

Ogni giorno piatti fuori menu ~ *Ask for our off-menu daily specials*

PRIMI DEL MESE

ORECCHIETTA AL RAGÙ E LA SUA BRACIOLA *1-3-7* — *16*
Homemade apulian pasta "Orecchiette" with tomato sauce and meat rolls

CAVATELLI CON VONGOLE & FILETTI DI FIORE DI ZUCCA *1-14* — *21*
Cavatelli with clams and zucchini flower strips

HOMEMADE DESSERT

CANNOLO PUGLIESE *1-7* — *7*
Apulian cannolo
–
Pane di Altamura, ricotta di masseria e scorzetta di agrumi
Altamura bread, stuffed with local sweet ricotta cheese and citrus zest

DESSERT DEL GIORNO *3-7-1*
Homemade daily desserts

BEVANDE

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE FILETTE — *3,5*
Filette Still water or Sparkling water

BIBITE ANALCOLICHE — *a partire da 4*
Soft Drinks

CALICE DI VINO — *a partire da 9*
Wine Glass

CALICE CORAVIN -
Coravin Wine Glass – Ask our Sommelier

OUR WINE LIST ?

Abbiamo circa 600 vini in cantina.
Scansionando il qr code trovi la nostra lista vini,
che è in continua mutazione.
Alcuni vini vanno e vengono, altri restano. Ma tu chiedici,
e sapremo consigliarti il miglior calice o la miglior bottiglia
più adatta ai tuoi gusti o da abbinare alle portate.

Our cellar offers around 600 wine labels.
Scan the qr code to find our wine list, which is always changing.
Some wines come and go, others stay. But just ask us,
we'll be sure to recommend the perfect glass or bottle best suited
to your tastes or to pair with your dishes.

SIGNATURE COCKTAILS

Un viaggio tra cocktails signature e grandi classici rivisitati,
dove profumi, tecniche e creatività si incontrano.
A voyage through signature cocktails and reimagined classics,
where aromas, technique, and creativity come together.

Alcohol content ○ ○ ○

Disponibile in versione analcolica / Non alcoholic available ✧

SANTA MARIA *fresh+aromatic* ● ● ○ — *13*
Gin, Venturo liqueur, almond milk & egg white syrup mix, fresh lemon juice, Falanghina wine

PARMIGIANO *bitter+aromatic* ● ● ○ — *11*
Parmesan bitter, Carpano white vermouth, Carpano sweet vermouth, soda

CAMOMILLA *sour+floral* ● ● ○ — *10*
Gin, chamomile liqueur, fresh lemon juice

CAMPAROTTO *bitter+fruited* ● ○ ○ ✧ — *10*
Campari bitter, mandarin and bergamot soda

CUCUMBER FIZZ *sour+fresh* ● ○ ○ ✧ — *10*
Gin, fresh lemon juice, cucumber syrup, soda water

BASILICO *fresh+aromatic* ● ● ○ — *11*
Mezcal, fresh lime juice, pasteurized egg white syrup, basil syrup

FICO *fresh+fruited* ● ○ ○ — *10*
Cachaça, fresh lime juice, fig leaf soda, salt

WHISKYMELON *rich+fruited* ● ● ○ — *13*
Scotch whisky, watermelon puree, blackberry liqueur, fresh lemon juice

ALLORO *rich+spicy* ● ● ● — *13*
Bourbon whiskey, sugar cube, angostura bitters, soda water, bay laurel smoking

INTERNATIONAL COCKTAILS SUGGESTION

Una selezione di cocktail internazionali, pensata per guidarvi tra alcuni grandi classici. E se avete un preferito che non trovate in lista, vi basterà chiedere.
A selection of international cocktails, crafted to guide you through some of the great classics. And if your favorite isn't on the list, just let us know.

Disponibile in versione analcolica / Non alcoholic available ✧

NEGRONI ✧ — *10*
Gin, bitter liqueur, Carpano sweet vermouth

PIMM'S CUP — *13*
Pimm's No.1 liqueur, ginger ale, fresh fruit

SOUTHSIDE ✧ — *10*
Gin, fresh lemon juice, sugar syrup, fresh mint leaves

PIÑA COLADA ✧ *Frozen cocktail (smoothie)* — *13*
White rum, fresh pineapple, coconut puree

BLOODY MARY ✧ — *12*
Vodka, tomato juice, fresh lemon juice, worcestershire sauce, tabasco, salt, pepper

NAKED AND FAMOUS — *11*
Mezcal, yellow chartreuse, aperol, fresh lime juice

MANHATTAN — *11*
Rye whiskey, sweet vermouth, angostura bitters

MINT JULEP — *13*
Bourbon whiskey, fresh mint leaves, powdered sugar, soda water

OLD FASHIONED — *13*
Bourbon whiskey, angostura bitters, sugar cube, soda water

SAZERAC — *13*
Cognac, peychaud's bitters, sugar cube, absinthe

HANKY PANKY — *10*
Gin, sweet vermouth, Fernet Branca liqueur

ESPRESSO MARTINI — *13*
Vodka, espresso coffee, coffee liqueur, sugar syrup

Reg. (UE) n. 1169/2011

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
É disponibile il Registro Allergeni (italiano)	**Das Allergie Register steht zur verfügung (italienisch)**	**The Register of Allergens is available (italian)**	**Le Registre des Allergènes est disponible (italien)**
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoinensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (*Amygdalus communis L.*), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoinensis* Wangenh K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse(*Macadamia ternifolia*) , sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (*Amygdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoinensis* Wangenh K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoinensis* Wangenh K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO_2	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO_2	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO_2	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO_2
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques

Ci auguriamo per voi sarà una piacevole esperienza.
Taggateci nelle vostre stories e foto sui social e
se desiderate, lasciateci una recensione su Google.

We hope it will be a pleasant experience for you.
Tag us in your stories and photos on Instagram
and if you wish, then leave us a review on Google.

Segui il nostro racconto su:
@N24_BARAVIN
Scopri il nostro hotel:
@N24_SANTAMARIA