





Corso Federico II di Svevia,76
70022, Altamura (BA)

Coperto • €1,5

X-OvemWiFi :



Psw: xovem.altamura

xovem.it





Seguici sui nostri canali social

BEVANDE

- Acqua Naturale 75cl • €2
- Acqua Gassata 75cl • €2
- Acqua Naturale 1/2lt • €1
- Acqua Gassata 1/2lt • €1
- Coca Cola / Zero • €2,5
- Estathé Pesca / Limone • €2,5
- Fanta • €2,5
- Lemon soda • €2,5
- Schweppes Lemon/ Tonica • €2,5
- RedBull • €3
- San Pellegrino • €2,5
- Bitter Bianco/ Rosso • €2,5
- Campari Soda • €3
- Tassoni Cedrata • €3
- Succhi di frutta • €3
- Crodino • €3



COCKTAIL

Spritz • €5

prosecco, Aperol/Campari e
spruzzo di soda

Hugo Spritz • €6

Saint-Germain ai fiori di sambuco,
prosecco, spruzzo di soda e menta

Gin Tonic • €6

London Dry Gin e Tonic

Gin Lemon • €6

London Dry Gin e Lemon

Mojito • €6

menta, zucchero di canna e rum

Whiskey Sour • €6

Rye Whiskey, sciroppo di zucchero,
albume e succo lime

Gin Sour • €6

London Dry Gin, sciroppo di
zucchero, albume e succo lime

Vodka Sour • €6

vodka, sciroppo di zucchero,
albume e succo lime

Daiquiri • €6

rum, succo di limone e zucchero

Gin Fizz • €6

gin, succo di limone, sciroppo di
zucchero e soda

Margarita • €6

sale sulla coppa Tequila, triple sec,
succo di limone e crusca

Old Fashioned • €6

Rye whiskey, zolletta di zucchero
pestata

Negroni • €6

Vermouth rosso, bitter e gin

Negroni Sbagliato • €6

Vermouth rosso, bitter e prosecco

Americano • €6

Vermouth rosso, bitter e soda

White Russian • €6

Vodka, liquore al caffè e panna

BIRRE ON TAP



BRINKHOFF'S N°1 PILSNER

Stile: Pils

Fermentazione: Bassa

Colore: Dorato limpido

Alcohol: Vol 5%

20cl • €3,5 - 40cl • €5

AVERBODE STRONG ALE

Stile: Belgian Strong Ale

Fermentazione: Alta

Colore: Giallo dorato intenso

Alcohol: Vol 7,5%

30cl • €5 - 50cl • €7,5



DELIRIUM TREMENS

Stile: Belgian Strong Ale

Fermentazione: Alta

Colore: Giallo paglierino

Alcohol: Vol 8,5%

30cl • €5 - 50cl • €7

DELIRIUM ARGENTUM

Stile: Belgian Amber Ipa

Fermentazione: Alta

Colore: Ambrato

Alcohol: Vol 7%

30cl • €5 - 50cl • €7

DELIRIUM NOCTURNUM

Stile: Belgian Dark Strong Ale

Fermentazione: Alta

Colore: Ambrato scuro

Alcohol: Vol 8,5%

30cl • €5,5 - 50cl • €7



BIRRA A ROTAZIONE

*CHIEDERE REFERENZE AL PERSONALE



BIRRE IN BOTTIGLIA



BOHEMIA REGENT PREMIUM PILS

Stile: Pilsner
Fermentazione: Bassa
Colore: Giallo dorato
Alcohol: Vol 5%

33 cl • €4,5



BOHEMIA REGENT KNIZE

Stile: Strong lager
Fermentazione: Bassa
Colore: Giallo dorato
Alcohol: Vol 7,2%

33 cl • €5

**alcohol
free**

BOHEMIA REGENT RENEGAT

Stile: Lager analcolica
Fermentazione: Bassa
Colore: Giallo dorato
Alcohol: Vol < 0,5%

33 cl • €4



FLEA ISABELLA GLUTIN FREE

Stile: Pale lager
Fermentazione: Bassa
Colore: Giallo paglierino
limpido
Alcohol: Vol 4,6%

33 cl • €6



FLEA MARGHERITA WEISSE

Stile: Weizen
Fermentazione: Alta
Colore: Biondo velato
Alcohol: Vol 5,2%

33 cl • €6



FLEA SANS PAPIER

Stile: Special Craft Ale
Fermentazione: Alta
Colore: Giallo dorato
opalescente
Alcohol: Vol 4,7%

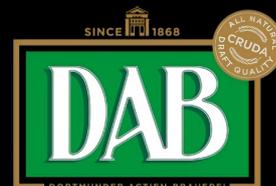
50 cl • €6,5



MILLER GENUINE DRAFT

Stile: Pale Lager
 Fermentazione: Bassa
 Colore: Giallo paglierino
 limpido
 Alcohol: Vol 4,6%

33 cl • €5



DAB 1868 KELLER BIER

Stile: Dortmunder Kelle
 (Non filtrata)
 Fermentazione: Bassa
 Colore: Biondo opalescente
 Alcohol: Vol 5,6%

50 cl • €7

BIRRE IN LATTINA



FIRESTONE MIND HAZE IPA

Stile: Hazy Ipa
 Fermentazione: Alta
 Alcohol: Vol 4% - 6,2% - 8,3%

35,5 cl • €8



FIRESTONE WALKER UNION

Stile: American Ipa
 Fermentazione: Alta
 Alcohol: Vol 6,7% - 7% - 8%

35,5 cl • €8

STUZZICHERIE

Olive • €2

 Arachidi • €2

 Anacardi • €3

Taralli • €2

Patate fritte* • €4

 Patate al forno • €4

Con origano, olio e burro

 Pettoline • €4

Tempura di verdure • €5

Mix di verdura pastellate con
maionese artigianale

Polenta fritta • €5 

Con cipolla caramellata di
Tropea e salsa yogurt



TAGLIERI

Tagliere di Salumi • €13

Mortadella, Capocollo di Martina Franca, Prosciutto Crudo D.O.P e Salame Napoli



Tagliere di Formaggi • €12

Caprino, ricotta, pecorino romano e caciocavallo con noci e miele d'acacia



Tagliere di Parma D.O.P. • €15

Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. con bufalina, basilico fresco e pane tostato



ANTIPASTI

 Tartare di manzo • €8
con miele e tuorlo pastorizzato

Tartare di salmone • €10
salmone norvegese con mela
verde

Mortadella arrosto • €7
con glassa balsamica, grana e
pomodoro

Carpaccio di scottona • €10
con rucola e grana

Carpaccio di black angus • €12
con mandorle tostate, datterino
giallo e rucola

 Il tris • €6
gamberi, insalata e sala rosa

 Gamberi mandorlati • €8
 tempura di gamberi e mandorle
 con insalata, cetrioli, pomodorini
e patate bollite

Verdure grigliate • €7
con marinato di menta e limone

Cipolle di cenere • €5
cipolle arrostate sotto la cenere

INSALATE

Caprese • €7 
insalata con mozzarella e
pomodorini rossi

Insalata bufalina • €8
insalata con cetrioli, patate
bollite, pomodorini e
mozzarella di bufola Dolcenera

Insalata di pollo • €10 
insalata con pollo, pomodoro
secco, mais, pane tostato e
olio evo

Insalata di polpo • €10
insalata con polpo, patate
bollite, olive nere, olio evo,
limone e cipolla rossa
marinata

Insalata salmone • €10
con cetrioli, fico secco, bufala e
mandorle tostate

Insalata carpaccio • €10 
con noci, pane tostato e grana

BRUSCHETTE

 Classica (4 pz.) • €5

 Bruschetta mista (4 p.z.) • €7

 (2 p.z.) con salmone, stracciatella e pepe rosa

(2 p.z.) con crudo e stracciatella



PRIMI



Golden Experience • €11

spaghetti, crema di datterino giallo, pecorino romano D.O.P. e guanciale croccante



Melodia del Mare • €12



spaghetti, datterino giallo, zucchine a julienne e gamberetti



Tonnata • €12



paccheri con tonno fresco, crema di gorgonzola e zuccina

Italiana moderna • €10

cavatelli con datterino giallo, prosciutto crudo di Parma D.O.P. a julienne, cacioricotta PAT e basilico fresco



Fragrante • €9

spaghetti con crema di basilico, passata di patate e guanciale croccante



SECONDI

Tagliata di manzo • €15
rucola, grana, e pomodorini



Filetto di manzo • €18
con pane tostato, verdure stagionate
e aceto balsamico

Tataki di Tonno • €15
sesamo nero, sesamo bianco
accompagnato con rucola e burratina



Frittura mista di pesce* • €15
frittura di gambero, polpo e calamaro

Ribs di maiale • €16
con salsa barbecue

Costata di manzo • €4/etto

*CHIEDERE ALTRE REFERENZE AL
PERSONALE



HAMBURGER

- 
Crazy Diamond • €9
 hamburger di manzo (200gr) con rucola, pomodoro camone, guanciale, cipolla caramellata e cheddar
- 
Green World • €9
 hamburger di manzo (200gr) con rucola, zucchine grigliate, mozzarella di bufala, pesto di pistacchio e caciocavallo
- 
Sticky Fingers • €9
 hamburger di manzo (200gr) con insalata, scamorza affumicata, guanciale croccante, rucola e stracciatella
- 
Whitesnake • €9
 hamburger di manzo (200gr) con insalata, mortadella, pesto di pistacchio e burratina
- 
Star Platinum • €9
 hamburger di manzo (200gr) con uovo in camicia, rucola, capocollo di Martina Franca croccante e salsa barbecue
- 
Fish Bun • €10
 bun al nero di seppia con polpo arrosto, rucola, burratina, pomodoro secco e granella di pistacchio
- 
Veg Burger • €9
 hamburger di patata viola con insalata, zucchine grigliate, pesto di basilico, cipolla caramellata, pomodoro camone
- 
Chicken Smash • €9
 hamburger di pollo con insalata, zucchine grigliate, bufala, pomodoro camone e salsa caesar

PIADINE

- Piadina Crudaiola • €5**
 pomodorini, rucola e cacioricotta PAT
 

- Piadina Bresaola • €7**
 bresaola marinata con olio e limone e aggiunta di rucola, pomodorini e grana
 
- Piadina Salmone • €7**
 salmone norvegese, stracciatella, pepe rosa e insalata
 

- Piadina Pistacchiosa • €7**
 mortadella, pesto di pistacchio, provola e datterino giallo
 

- Chicken Fire • €7**
 pollo alla griglia con mozzarella filante, insalata croccante, pomodoro e nduja
 




DESSERT

 Affogato • €3,5

ricetta tipica con cremolata di nostra produzione, panna e aggiunta di tre liquori con un tocco di caffè

 Arrotolato • €3

ricetta tipica con cremolata di nostra produzione e panna

Frutta di stagione • €6

 Coppa di gelato con frutta • €5

gelato in coppa con frutta fresca

 Tiramisù • €4



 Cheesecake • €4,5



*CHIEDERE REFERENZE AL PERSONALE



ALLERGENI



GLUTEN

cereali, grano, segale,
orzo, avena, farro ecc...

EGG

uova, maionese,
emulsionanti e derivati.



FISH

prodotti alimentari in cui è
presente il pesce.

SESAME

semi interi usati per il
pane, biscotti e cioccolato.

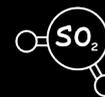


NUTS

mandorle, nocciole, noci
comuni, pistacchi ecc...

SULPHITES

funghi secchi, marmellate,
cibi sott'olio ecc...



SOYA

prodotti derivati: latte di
soia, tofu ecc...

MILK

ogni prodotto in cui viene
usato il latte.



MOLUSCS

canestrello, cozza, ostica,
vongole, tellina ecc...

MUSTARD

si può trovare nelle salse
specie nella mostarda.



CELERY

salse e concentrati
vegetali.

PEANUTS

snack confezionati, creme
e condimenti.



* Il prodotto è surgelato all'origine

Si avvisa la gentile clientela che in alcuni alimenti e bevande preparati e somministrati in questo esercizio sono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni presenti nell'allegato II del Reg. 1169/2011 UE.