

# *miseriaenobiltà*

BAR | COCKTAILBAR | WINEBAR | RISTORANTE

MENU2011



## Palazzo dei Conti di Conversano

### Alberobello

Il Palazzo è un ambiente monumentale. E' ritenuto storicamente valido nel contesto di una località, tipica per le costruzioni a trullo, già vincolata e riconosciuta zona monumentale (1930).

E' quasi parte integrante di un "UNICUM" riconosciuto dall'UNESCO; fu edificato per "IUSSU" nel 1635, come primo fabbricato nella nobile selva degli Acquaviva in "Alberobello" da Giangirolamo Acquaviva d'Aragona, VIII Conte di Conversano. Questa descrizione si legge nell'antica pietra murata nel manufatto.

Il Palazzo fu edificato da Giangirolamo per i ben più nobili fini e non per i suoi "diporti".

La costruzione (pietre a secco: trulli e convesse) fu un intero fabbricato, comprendente: taverna per i viandanti, bottega per le carni (beccheria), mulino, forno e cappella per i Santi Anargiri Cosma e Damiano, il cui culto fu portato nella selva da Giangirolamo, a loro estemamente devoto (primo ed unico Acquaviva fu il figlio Cosmo ad essere battezzato con il nome del primo Anargire).

Questi Santi poi divennero i patroni di Alberobello.

L'intero complesso fu poi chiamato Palazzo dei Conti di Conversano e, dal 1635 indiviso, appartenne ad un unico successore fino al giugno 1959, quando fu diviso tra i coeredi per mano del notaio Ferdinando Maddalena di Napoli (n. di reg. 3930).

Oggi il palazzo è dei germani Carignani che, pur possedendo il Palazzo, non sono i Conti di Conversano.

Essi, di famiglia patrizia, sono originari della città di Taranto.

Rampollo autorevole della casata è stato Baldassarre II che guidò la sollevazione contro gli Spagnoli, al fine di affidare il Regno delle Due Sicilie al principe Tommaso di Savoia Carignano.

Oggi, le pietre di questo Palazzo dai fasti tanto aristocratici, offriranno ospitalità ad un locale dai toni poliedrici.

Esso sarà luogo di incontro di giovani, adulti, amici, di forestieri che, sulla scia della storia di questo posto, si sentiranno ben accolti ed amati da una cittadina come Alberobello è, sempre pronta ad accogliere chi si chiama "ospite".



MENU' DEGUSTAZIONE  
TASTING MENU

€ 16,00

Prosciutto crudo e mozzarella  
Parma Ham and Mozzarella

Cicatielli con pomodoro, melanzane e cacio ricotta  
Cicatielli pasta with tomatoes, aubergine and cacio  
ricotta cheese

Arrosto misto di carni locali con contorno  
Mixed grilled of local meats with side dish

Dessert della casa  
House dessert

Acqua minerale  
Mineral water

COPERTO/TABLE CHARGE € 2,00



## ANTIPASTI

### STARTERS

Tagliere di affettati € 9,00  
Sliced cold meat board

Tagliere di formaggi € 9,00  
Cheese board

Carpaccio di chianina al pepe € 8,00  
Carpaccio of Chianina Beef with pepper

Caciocavallo alla griglia con pomodorini € 5,00  
Grilled caciocavallo cheese with cherry tomatoes

Burrata in crosta di prosciutto crudo € 5,00  
Burrata cheese wrapped in parma ham

Polpo ubriaco € 8,00  
Drunk Octopus

Verdure pastellate alla menta € 5,00  
Tempura vegetables with mint



PRIMI PIATTI

min. 2 porzioni

FIRST COURSE

min. 2 portions

Risotto con gamberetti e pepe rosa € 8,00  
Prawn risotto with pink pepper

Fazzoletti farciti alle rape € 7,00  
con pomodorino e acciughe  
Large ravioli filled with sprouting broccoli,  
cherry tomatoes and anchovies

Garganelli con pancetta e cavoli € 7,00  
Garganelli pasta with pancetta and cabbage

Tagliatelle al primitivo con salsa alle noci € 7,00  
Tagliatelle pasta with a primitivo  
wine sauce with cream of walnuts

Tortello allo speck € 8,00  
con pesto di rucola e pomodorino  
Tortello pasta filled with speck  
with a rocket pesto and cherry tomatoes

Zuppa € 7,00  
Soup

COPERTO/TABLE CHARGE € 2,00



SECONDI PIATTI  
SECOND COURSE

Entrecote di angus alla griglia con contorno € 15,00  
Grilled entrecote of angus with side dish

Tagliata di angus con rucola e grana € 15,00  
Strips of angus with rocket and grana cheese

Arrosto misto di carni locali con contorno € 10,00  
Mixed grill of local meats with side dish

Petto di pollo alla griglia con contorno € 10,00  
Grilled chicken breast with side order

Filetto di persico alle olive € 12,00  
Fillet of Perch with olives

Bavetta di vitello texano alla griglia € 12,00  
Grilled Texan veal

Coda di rospo al gratin € 12,00  
Monkfish gratin

Tagliata di Angus con salsa al radicchio € 15,00  
Sliced fillet of Angus with radicchio sauce

COPERTO/TABLE CHARGE € 2,00



## MAXI INSALATE - MAXI SALAD

€ 7,00

Componi la tua insalata scegliendo 6 prodotti sottoelencati:

- Insalata verde
- Wustel
- Pomodori
- Formaggio grana
- Rucola
- Formaggio fresco
- Radicchio
- Mozzarella
- Funghi freschi
- Tonno
- Carote
- Prosciutto cotto
- Olive
- Prosciutto crudo
- Cipolline
- Speck
- Polpa di granchio
- Capperi
- Salsa rosa
- Gamberetti
- Mais
- Zucchini
- Bresaola
- Melanzana
- Scamorza affumicata
- Frutta fresca
- Formaggio gorgonzola
- Cuori di palma
- Patate
- Pollo
- Sedano
- Barbabietola

Scegli l'aceto al gusto di mele striane, mele cotogne, pere, albicocche, ciliegie, prugne, lamponi, pomodori, birra.

Make you own salad by choosing 6 of the following ingredients:

- Green Salad
- Hot dog Sausages
- Tomato
- Grana Cheese
- Rocket
- Fresh Cheese
- Radicchio
- Mozzarella
- Fresh Mushrooms
- Tuna
- Carrot
- Boiled Ham
- Olives
- Parma Ham
- Pickled Onions
- Speck
- Crab meat
- Capers
- Marie Rose Sauce
- Prawns
- Sweetcorn
- Courgette
- Bresaola
- Aubergine
- Smoked Scamorza cheese
- Fresh fruit
- Gorgonzola cheese
- Hearts of Palma
- Potato
- Chicken
- Celery
- Beetroot

Choose the vinegar to taste Striani apple, quince, pears, apricots, cherries, plums, raspberries, tomatoes, beer.

COPERTO/TABLE CHARGE € 2,00



## CONTORNI

Patate fritte  
Chips

€ 4,00

Patate al forno  
Roasted potatoes

€ 4,00

Insalata mista  
Mixed salad

€ 4,00

Verdura alla griglia  
Grilled vegetables

€ 5,00



## BEVANDE

Bibite in bottiglia € 3,00

Birra alla spina Fustemberg bionda 0,3lt. € 3,50

Birra alla spina Fustemberg bionda 0,5lt. € 5,00

Birra alla spina Fustemberg bionda 2,0lt. € 15,00

### Birre artigianali pugliesi

Beva - bottiglia - bionda 75cl € 15,00

Negramara Extra - bottiglia - ambrata 75cl € 15,00

Abboccata - bottiglia - ambrata 75cl € 15,00

### Birre artigianali importazione

Abbye de bonne Esperance spina - bionda 25cl. € 5,00

Zago HY super beer bottiglia 75cl € 25,00

Zago HY cuvèe bottiglia 75cl € 25,00

Zago Nut bottiglia 75cl € 20,00

Kapuziner bottiglia - bionda 0,50lt. € 5,00





### Beva

Birra chiara, al palato si presenta piena, molto fruttata e aromatica. Questo è dovuto sia al particolare lievito usato, che all'uso di una percentuale di frumento, schiuma persistente, il luppolo accompagna elegantemente la bevibilità di questa birra.

Alc 5,5% - It 0,75 - Colore: Chiaro



### Abboccata

Birra ambrata con un intenso sapore e aroma di malto, che le conferiscono rotondità e dolcezza; sentori di malto tostato le donano maggior complessità. L'uso bilanciato del luppolo crea un sufficiente grado di amaro che ben supporta il dolce dei malti.

Alc 6,4% - It 0,75 - Colore: Ambrato



### Negramara Extra

Birra ambrata, al palato si presenta al contempo secca e fruttata e con un buon grado di amaro; l'uso di malti caramellati conferisce a questa birra un carattere dolce/amaro, schiuma spessa e persistente, al naso presenta sentori di malto tostato e aroma di luppolo fresco.

Alc 8,0% - It 0,75 - Colore: Ambrato



### Zago HY super beer

Stile: extra strong, doppio malto, con lieviti selezionati.  
Fermentazione: alta, con rifermentazione naturale in bottiglia.  
Aspetto: velato, la schiuma è fitta, stabile e persistente con una grana finissima.  
Corpo: pieno, dal perlage impercettibile e fine, notevolmente bilanciato.  
Profumi: lievito fresco, crosta di pane, foglia di pomodoro, essenze marine.  
Sapori: malto, luppolo in fiore, note d'ananas e d'albicocca, erbe d'alpeggio e lievi toni di dattero e sherry, un'evoluzione di sentori che rimangono intensi, piacevoli e prolungati nel palato.

Gradazione: 11% Alc./Vol. Temperatura di servizio: 8° C.



### Zago HY cuvée

Stile: extra strong, doppio malto, con lieviti selezionati.  
Fermentazione: alta, con rifermentazione naturale in bottiglia.  
Aspetto: velato, la schiuma con grana molto fine è compatta e cremosa.  
Corpo: equilibrato, ben strutturato ed armonioso.  
Profumi: vaniglia, caramello, toni tostati, liquirizia, prugna matura e legno di rovere.  
Sapori: castagna arrostita, banana matura, uva passita, dattero, sensazione d'evaporazione del rum e leggeri toni di ginepro, retrogusto di caffè torrefatto, con una ricchezza retro olfattiva ampia, e una persistenza al palato molto lunga.

Gradazione: 11% Alc./Vol. Temperatura di servizio: 8° C.



### Zago Nut

Stile: ale artigianale, doppio malto, multicereale.  
Fermentazione: alta, con rifermentazione naturale in bottiglia.  
Aspetto: leggermente opalescente, il perlage è a grana molto fine con una crema compatta e persistente.

Corpo: bilanciato e vivace.  
Profumi: toni agrumati di cedro e limone, sentori tropicali di ananas e banana.

Sapori: gusto complesso e fruttato con finale di rabarbaro e carciofo.

Gradazione: 6.5% Alc./Vol. Temperatura di servizio: 6-8° C.





**KAPUZINER**  
*Waldsee*  
KRISTALL - WEIZEN

## KAPUZINER KRISTAL

Birra bionda

Carattere: corpo rotondo, fruttato

Vol: 5,4°



## FURSTENBERG PREMIUM LAGER

Birra bionda prodotta nella Foresta Nera

Carattere: evidente sentore di malto,  
corpo rotondo e strutturato dal retrogusto morbido.

Vol: 5.3%



## ABBAYE DE BONNE - ESPERANCE

Birra Abbazia doppio malto alta fermentazione

Colore: ambra chiaro

Vol: 8%



[www.miseriacenobiltaweb.it](http://www.miseriacenobiltaweb.it)

