



ASTARE

SAZI • FRESCHI • COMODI

MENU

BAR

• *Coffee Bar & English Breakfast* •

FOOD

• *Restaurant* •

DRINK

• *Analcolici e alcolici* •

CARTA VINI

• *Wine List* •





Via del Procaccia 72017
72017 Ostuni (BR)
T +39 379 2769827
info@a-stare.it

a-stare.it





ASTARE

SAZI • FRESCHI • COMODI



DRINK LIST



BIRRE • Beers

PERONI - NASTRO AZZURRO	3.5
PERONI - NASTRO AZZURRO STILE CAPRI	4.5
PERONI NON FILTRATA	3.5
PERONI GLUTEN FREE	3.5
PERONI NASTRO AZZURRO 0.0	3
TENNENT'S	5

ANALCOLICI • 6

Alcohol free drinks

MANGO MOCKTAIL • Mango, succo d'arancia, succo di lime
Mango, orange juice, lime juice

PASSION FRUIT REFRESHER
Succo di frutto della passione, succo d'ananas, soda
Passion fruit juice, pineapple juice, soda

VIRGIN PINA COLADA • Latte di cocco, succo d'ananas
Coconut milk, pineapple juice

BERRY BLAST • Frutti rossi misti, succo di lime, zucchero
Mixed red fruits, lime juice, sugar

APERITIVI • Base drinks • • • 8

NEGRONI • Gin, Vermouth Rosso, Campari
Gin, Red Vermouth, Campari

NEGRONI SBAGLIATO
Vermouth Rosso, Campari, Prosecco
Red Vermouth, Campari, Prosecco

AMERICANO • Campari, Vermouth Rosso, Soda
Campari, Red Vermouth, Soda

SPRITZ APEROL • Aperol, Prosecco, Soda

SPRITZ CAMPARI • Campari, Prosecco, Soda

LIMONCELLO SPRITZ • Limoncello, Prosecco, Soda



ALCOLICI • *Alcoholic drinks* •

8

ASTARE

Vodka Altamura, Mango, Basilico, Lime, Zenzero
Altamura Vodka, Mango, Basil, Lime, Ginger

MOJITO • Rum , zucchero di canna,
foglie di menta fresca, succo di lime, soda

Rum, brown sugar, fresh mint leaves, lime juice, soda

MARGARITA • Tequila, succo di lime, triple sec

Tequila, lime juice, triple sec

DAIQUIRI

Rum bianco, Succo di lime, Sciroppo di zucchero

White rum, lime juice, sugar syrup

CAIPIRINHA • Cachaça, zucchero di canna, lime

Cachaça, brown sugar, lime

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Liquore al caffè, Zucchero, Espresso

Vodka, coffee liquor, sugar, Espresso

JOHN COLLINS

Gin, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Soda

Gin, lime juice, sugar syrup, Soda

OLD FASHIONED • Whisky, Zucchero, Angostura

Whisky, sugar, Angostura

MARTINI • Gin, Vermouth Dry, Ghiaccio

Gin, dry Vermouth, ice



FRUIT DRINK • • • •

8

DISTILLATO Vodka / Gin / Rum

Distillate: Vodka/Gin/Rum



SOUR

Succo di limone e zucchero

Sour: lemon juice and sugar



FRUTTA

Mango / frutto della passione
cocco / frutti rossi / arancia / ananas

*Fruit: mango/passion fruit/coconut
red fruits/orange/pineapple*



DRINK CON PREMIUM SPIRITS

10



ASTARE

SAZI • FRESCHI • COMODI



ASTARE

SAZI • FRESCHI • COMODI

BAR

🌊 Puglia English Breakfast 🌊

Salsiccia della Valle d'Itria, pancetta coppata, uova strapazzate, pancake al miele, pomodoro grigliato16
Valle d'Itria sausage, coppata bacon, scrambled eggs, honey pancake, grilled tomato

🌊 Caffetteria • Cafeteria 🌊

Cornetto vuoto1.5
Empty croissant

Cornetto farcito2
Stuffed croissant

Caffè1.5
Coffee

Decaffeinato2
Decaffeinated coffee

Caffè in ghiaccio2.5
Iced coffee

Caffè leccese3
Leccese coffee

Caffè shakerato3.5
Shaken coffee

Crema caffè3.5
Cream Coffee

Granita3.5
Slush

Latte di mandorla/menta ..3.5
Mint/almond milk

Acqua1.5
Water

Succhi di frutta3
Fruit juices

Spremuta4
Fresh juice

Estatè pesca/limone3
Peach/lemon cold tea

Lemonsoda3

Tonica3
Tonic

Cedrata3

Coca-cola bottiglia3
Coca-cola bottle

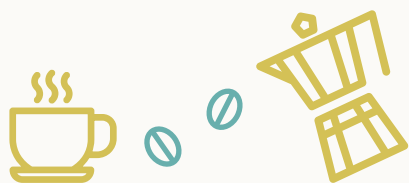
Fanta bottiglia3
Fanta bottle

Crodino/Campari3.5

Tris4

Anguria4
Watermelon

Mix di frutta10
Fruit Mix





Via del Procaccia
72017 Ostuni (BR)
T +39 379 2769827
info@a-stare.it

a-stare.it





ASTARE

SAZI • FRESCHI • COMODI



WINE LIST



VINI ROSÈ • Rosè Wines



PUNGIROSA 22

Cantine Rivera | Bombino nero 100%

CALAFURIA 25 45

Cantina Tormaresca

Normal Magnum

Negramaro Salento 100%

ZINZULA ROSÈ 25

Masseria Altemura | Negroamaro 100%

LE ROTAIE (biologico) 24

Cantina I Pastini | Susumaniello 100%

W'HEART 23

Cantina Barsento | Primitivo 100%



VINI BIANCHI • White Wines

Puglia

W'HEART 22

Cantina Barsento | Verdeca 100%

ZINZULA BIANCO 25

Masseria Altemura | Puglia IGT

CHARDONNAY 21 5

Cantina Tormaresca

Bottiglia Calice

Friuli

CA' BOLANI - TRAMINER 29

Cantina Ca' Bolani | Traminer 100 %

CA' BOLANI - PINOT GRIGIO 28

Cantina Ca' Bolani | Pinot grigio 100%

CA' BOLANI - RIBOLLA GIALLA 28

Cantina Ca' Bolani | Ribolla Gialla 100%

BOLLICINE • Sparkling Wines

Veneto

PRESTIGE 1821 ZONIN (extra dry) 25
Prosecco superiore Valdobbiadene DOCG

Puglia

W'HEART - BLANC (extra dry) 25
Cantine Barsento | Verdeca 100%

W'HEART - PRIMITIVO ROSÈ (extra dry) 25
Cantine Barsento | Primitivo 100%



FRANCIACORTA

MARCHESI ANTINORI - CUVÉE ROYAL BRUT 50
Chardonnay 78%, Pinot Nero 12%, Pinot Bianco 10%

MARCHESI ANTINORI - BLANC DE BLANCS BRUT.. 50
Chardonnay 85%, vino bianco 15%

MARCHESI ANTINORI - ROSÈ BRUT 55
Pinot Nero 100%

CA DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE N.45 (extra brut). 60
Chardonnay 81,5%, Pinot Nero 17%, Pinot Bianco 1,5%

CA DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE ROSÈ N.45 (brut). 70
Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%



VINI ROSSI • Red Wines

MASSERIA MAÏME 25
Cantina Tormaresca | Negramaro 100%

VERSO SUD 25
Cantina I Pastini | Susumaniello Puglia IGP 100%

ALTEMURA - PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 35
Masseria Altemura | Primitivo 100%

Per iniziare

To Start



- Tagliere di salumi, formaggi e latticini di alta qualità, accompagnati da confetture e taralli artigianali** 25
Platter of high-quality cold cuts, cheeses and dairy products, accompanied by jams and artisanal taralli
- Tagliere di salumi locali** 15
Platter of local cold cuts
- Tagliere di formaggi locali e confetture** 15
Platter of local cheese and jams
- Polpette di carne (10 pz)** 5
Meatballs (10 pcs)
- Patate fritte stick super crunch** 5
Super crunchy stick fries
- Polpette di pesce (10 pz)** 6
Fishballs (10 pcs)
- Sautè di cozze con aglio, olio, peperoncino, pomodorino, limone** 3
Mussels sautéed with garlic, oil, chilli, cherry tomato, lemon
- Alici del Mar Cantabrico, crostini e burro salato** 15
Cantabrian sea anchovies, croutons, and salted butter

Le nostre frise o bruschette

Our friselle or bruschette



- 1 Pomodoro ciliegino, olio Evo, origano, sale (2 pz)** 5
Cherry tomato, Evo oil, oregano (2 pcs)
- 2 Pomodoro ciliegino, filetto di tonno in olio Evo, olive leccine, capperi, origano (2 pz)** 8
Cherry tomato, tuna fillet in Evo oil, Leccino olives, capers and oregano (2 pcs)
- 3 Capocollo di Martina Franca, stracciatella, pomodoro confit, olio Evo, sale, basilico (2 pz)** 8
Capocollo of Martina Franca, stracciatella, tomato confit, Evo oil, salt, basil (2 pcs)
- 4 Pomodoro ciliegino, melanzane e zucchine grigliate, olio Evo, basilico, scaglie di mandorle (2 pz)** 7
Cherry tomato, grilled eggplants and courgettes, Evo oil, basil, almond flakes (2 pcs)
- 5 Salmone affumicato, guacamole, maio al lime, olio Evo, mandorle croccanti (2 pz)** 8
Smoked salmon, guacamole, lime mayonnaise, Evo oil, crispy almonds (2 pcs)
- 6 Pomodorino ciliegino, cozze a impepata, pesto di prezzemolo (2 pz)** 8
Cherry tomato, impepata mussels, parsley pesto (2 pcs)
- 7 Pesto di pistacchio, stracciatella, mortadella di Bologna IGP, granella di pistacchio (2 pz)** 9
Pistachio pesto, stracciatella, mortadella IGP from Bologna, pistachio grain (2 pcs)

Gli abbinamenti sono stati pensati al meglio dal nostro chef
The food pairings were thought best of by our chef

La nostra idea di panini

Our idea of sandwiches

- 1 Tartare di tonno rosso, pomodorini confit, burrata, pesto di basilico, profumo di limone 13**
Red tuna tartare, confit tomato, burrata, basil pesto, lemon scent
- 2 Tartare di salmone, stracciatella, pesto di rucola, zucchina frita, olio Evo, pepe rosa, mandorle tostate .. 13**
Salmon tartare, stracciatella, arugula pesto, fried courgette, Evo oil, pink pepper, toasted almonds
- 3 Bresaola della Valtellina IGP, robiola, olive Taggiasche, olio Evo, profumo di limone, pesto di rucola..... 10**
Bresaola from Valtellina IGP, robiola, Taggiasche olives, Evo oil, lemon scent, arugula pesto
- 4 Melanzane grigliate, pomodorini confit, mozzarella fiordilatte, olio Evo, pesto di basilico..... 9**
Grilled eggplants, confit tomatoes, fiordilatte mozzarella, Evo oil, basil pesto
- 5 Capocollo di Martina Franca, zucchine grigliate, pomodoro ciliegino, robiola, olio Evo, pepe nero..... 10**
Capocollo of Martina Franca, grilled courgettes, cherry tomato, robiola, Evo oil, black pepper
- 6 Polpo arrosto, pomodorini confit, finocchio croccante, olio Evo, pepe nero 12**
Roasted octopus, confit tomatoes, crispy fennel, Evo oil

Crudo di mare

Raw Seafood



- Scampi crudi al piatto (4 pz)..... 16**
Raw langoustines to plate (4 pcs)
- Gamberi rossi crudi al piatto (4 pz) 16**
Raw red prawns to plate (4 pcs)
- Ostriche (1 pz) • Oysters (1 pcs) 5**
- Tartare di tonno rosso • Red tuna tartare..... 17**
- Tartare di salmone • Salmon tartare 17**

Primi da condividere

Before Sharing



- Orecchiette pugliesi fatte in casa, pomodoro fresco, cacio ricotta, olio Evo, basilico 30**
Homemade Apulian orecchiette pasta, fresh tomato, cacio ricotta cheese, Evo oil, basil
- Spaghetti con cozze tarantine, pomodoro fresco, olio Evo, aglio, peperoncino, basilico 30**
Spaghetti with Taranto mussels, fresh tomato, Evo oil, garlic, chili pepper, basil

Secondi • Second Course



- Frittura di mare mista (a seconda del pescato del giorno) ... 18**
Mixed fried seafood (depending on the catch of the day)
- Tagliata di tonno con verdure croccanti e confettura di cipolla rossa 18**
Sliced tuna steak with crispy vegetables and red onion jam
- Salmon in crosta di sesamo, con zucchine alla scapece, maio al lime 18**
Salmon in sesame crust with Scapece courgettes, lime mayonnaise
- Tagliata di manzo, scaglie di grana padano, rucola, pomodorini confit, salsa al primitivo..... 20**
Sliced beef, grana padano flakes, arugula, confit cherry tomatoes, primitivo sauce
- Parmigiana di melanzane • Eggplants Parmigiana 10**

Insalate • Salads



Tutte le nostre insalate sono servite
con tocchetti di pane croccante

All of our salads are served with crispy bread chunks

- 1 Lattuga fresca, salmone affumicato, ananas, avocado, burrata, olio Evo, sale, mandorle..... 13**
Fresh lettuce, smoked salmon, pineapple, avocado, burrata, Evo oil, salt, almonds
- 2 Lattuga fresca, melanzane e zucchine grigliate, pomodoro ciliegino, scaglie di Grana Padano 24 mesi, noci, salsa tartara 10**
Fresh lettuce, grilled eggplant and zucchini, cherry tomato, 24 month old Grana Padano cheese flakes, walnuts, tartar sauce
- 3 Lattuga fresca, petto di pollo grigliato, Grana Padano a scaglie 24 mesi, olio Evo, sale, succo di lime, salsa wolcester, olive Taggiasche 12**
Fresh lettuce, grilled chicken breast, Grana Padano flakes 24 months old, Evo oil, salt, lime juice, wolcester sauce, Taggiasche olives
- 4 Lattuga fresca, pomodoro ciliegino, filetto di tonno (in olio Evo), fiordilatte, uovo sodo, olio Evo, sale 13**
Fresh lettuce, cherry tomato, tuna fillet (in Evo oil), fiordilatte, hard-boiled egg, Evo oil, salt
- 5 Insalata greca: pomodoro ciliegino, cetrioli, olive leccine, cipolla croccante, feta , salsa greca 10**
Greek salad, cherry tomato, cucumber, Leccino olives, crispy onion, feta cheese, greek sauce

Dolci • Desserts



- Tiramisù 6**
- Cheesecake (frutti di bosco, Nutella) 6**
Berries or Nutella cheesecake
- Spumone 6**
- Sgroppino 5**
- Frutta fresca • Fresh Fruit 10**
- Sorbetto • Sorbet 3**

Bevande • Soft Drinks



- Acqua naturale/frizzante • Sparkling or still water..... 2.5**
- Coca-Cola 3**
- Coca-Cola zero 3**
- Fanta 3**
- Estáte pesca/limone • Estáte peach or lemon cold tea... 3**

Per la preparazione di tutti i nostri piatti utilizziamo olio extravergine esclusivamente ottenuto da olive selezionate dell'agro di Ostuni.

For the preparation of all our dishes we use extra virgin olive oil exclusively obtained from selected olives from the countryside of Ostuni.

Coperto • Service charge • 2

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni. Le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. N.1169/2011 sono: cereali e derivati, crostacei e derivati, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e derivati, latte e derivati, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, sesamo e prodotti a base di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti derivati dai lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens. The allergenic used in this place and present Annex II of the EU Reg. No.1169/2011 UE "substances or products causing allergies or intolerances" are: cereals and its derivatives, shellfish and its derivatives, eggs and egg products, fish and fish products, peanuts and peanut products, soy and soy products, milk and its derivatives, nuts, celery and celery products, mustard and mustard products, sesame and sesame products, sulfurous anhydride and sulfites, lupin and lupin products, mollusk and mollusk products. For further information please contact the restaurant staff.