

Melting Pot Bistro

“Melting pot” significa crogiolo, cioè pentolino all’interno del quale si fondono e si mescolano i metalli preziosi creando così una nuova lega più resistente e più preziosa.

L’espressione "melting pot" è in oltre utilizzata per descrivere una società (il recipiente – Pot) in cui diverse culture, etnie e tradizioni si mescolano (Melting) insieme, creando una nuova e unica identità.

Il Melting Pot Bistro nasce infatti dall’unione di Jana e Maria, che con i loro mariti Gianrico e Steve mescolano le loro culture, le loro esperienze, le loro passioni ed il loro amore per il cibo.

Il nostro principale obiettivo è quello di farvi viaggiare nella tradizione Pugliese e nelle tradizioni di altri Paesi attraverso la nostra cucina e l’utilizzo di materie prime locali mescolate a profumate spezie provenienti da tutto il mondo.

Al Melting Pot Bistro, il nostro obiettivo è creare un'esperienza culinaria che rifletta la bellezza della fusione culturale. Combinando le ricette tradizionali pugliesi con sapori internazionali, offriamo piatti che sono allo stesso tempo familiari e innovativi. Il nostro menu celebra la ricchezza della cucina globale, mettendo in mostra l'armonia che nasce quando diverse tradizioni culinarie si uniscono. Che tu sia un locale o un visitatore, ti invitiamo a gustare i sapori e gli aromi unici che definiscono il nostro Melting Pot di sapori.



Melting Pot Bistro

The term “melting pot” originally refers to a crucible, a small pot in which precious metals are melted and blended to create a new, stronger, and more valuable alloy. The phrase has since evolved to describe a society where diverse cultures, ethnicities, and traditions intermingle to form a unique and unified identity. It stems from the concept of a large pot (Pot) in which various ingredients melt together to become one.

This concept is at the heart of Melting Pot Bistro, founded by Jana and Maria, along with their husbands Gianrico and Steve. Together, they blend their diverse cultures, experiences, passion, and love for food.

Our primary goal is to take you on a culinary journey through the traditions of Puglia and other countries, using local ingredients infused with aromatic spices from around the world.

At Melting Pot Bistro, we aim to create a dining experience that reflects the beauty of cultural fusion. By combining traditional Puglian recipes with international flavors, we offer dishes that are both familiar and innovative. Our menu celebrates the richness of global cuisine, showcasing the harmony that arises when different culinary traditions come together.

Whether you are a local or a visitor, we invite you to savor the unique tastes and aromas that define our melting pot of flavors.



MENU

Aperitivo – Aperitif *Selezione di portate calde e fredde - 12-13:30 -- 18-20:00* 10 a persona

Allergeni: Chiedi allo staff

Antipasti - Starters

Antipasto Melting Pot - 6 portate - minimo per 2 13 a persona

Melting Pot mixed starter selection – 6 dishes - minimum for 2 people

Allergeni: Chiedi allo staff

Perle di formaggio con peperoncino Jalapeño 6



Cheese and Jalapeño pearl

Allergeni: 1, 3, 5, 7, 12

Crocchette di maialino CBT servite con purea di mela 8

Pulled pork nuggets served with apple puree

Allergeni: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12

Tomino in camicia di bacon e rucola 9

Tomino cheese with smoked bacon and rocket salad

Allergeni: 7, 12

Hummus di ceci ed insalata del contadino con pane tostato 9



Hummus and farmer's salad served with toasted bread

Allergeni: 1, 11,

Terrina di salmone affumicato, gamberi e cocomero barattiere 12

Smoked salmon and prawn terrine with local barattiere cucumber

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 7, 12

Tempura di gamberi 7,5

Tempura prawn with Thai sauce

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 12, 14

Tagliere di salumi e formaggi 14

Artisan cured meats and cheese

Allergeni: 7,12



Primi Piatti – *First Course*

Fave e contorni



12

Dried broad bean puree and sides

Allergeni: ☺

Gnocchetti al pomodoro con burrata e pesto di basilico



14

Gnocchi served with tomato sauce, burrata and basil pesto

Allergeni: 1, 7, 8

Lasagna Cistranese servita su fonduta di caciocavallo

13

Lasagne Cistranese served on caciocavallo cheese fondue

Allergeni: 1, 3, 7, 9, 12

Orecchiette al ragù di Black Angus

15

Orecchiette pasta with Black Angus ragout

Allergeni: 1, 7, 9, 12

Ravioli ai gamberi e salmone affumicato su bisque di crostacei

16

Smoked salmon and prawn ravioli served with bisque

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 7, 12



Secondi– *Main course*

Insalata Caesar - scegli pollo o gamberi 14

Caesar salad - choose chicken or prawn

Allergeni: 1, 2, 3, 5, 7

Arrosto di capocollo servito con salsa verde 15

Roasted capocollo pork steak served with "Salsa verde"

Allergeni: 1, 7, 9, 10

Costata di Black Angus 20

Black Angus steak

Allergeni: 7, 9

Burger di manzo 11

Formaggio, salsa burger, insalata, pomodoro, cetriolini e anelli di cipolla*

*Beef cheeseburger with salad, gherkins, tomato and onion rings**

Allergeni: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Burger di pollo 11

Formaggio, salsa burger, insalata, pomodoro, cetriolini e anelli di cipolla*

*Chicken burger with cheese, salad, gherkins, tomato and onion rings**

Allergeni: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Hot Dog 11

Chilli con carne, cipolla croccante e anelli di cipolla*

*Hot Dog with chilli con carne and onion rings**

Allergeni: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Spiedini di alette di pollo* arrosto alla salsa BBQ 14

Chicken wings with BBQ sauce*

Allergeni: 1, 3, 6, 7, 11

Terrina di verdure 14

Servito con coperchio di pane e tartufo

Vegetable and bean pie with truffle

Allergeni: 1, 3, 5, 7, 8, 9

Filetto di merluzzo in pastella con salsa tartara e patatine* 15

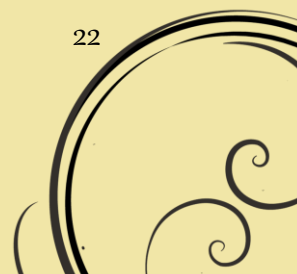
*Cod & Chips with tartar sauce **

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12, 14

Grigliata mista di carne del Melting Pot 22

Melting Pot mixed grill

Allergeni: 1, 3, 7, 9, 10, 12



Contorni– *Side*

Patatine fritte* 5

*Chips**

Allergeni: 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 12

Patatine* Parmigiano e tartufo 6

*Truffle and Parmesan chips**

Allergeni: 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 12

Anelli di cipolla* 5

*Onion rings**

Allergeni: 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 12

Insalata mista 5

Mixed salad

Allergeni: ☺

Verdure di stagione 5

Seasonal vegetables

Allergeni: ☺

Dolci– *Dessert*

Brownie al cioccolato 7

Chocolate brownie

Allergeni: 1, 3, 5, 6, 7

Cre moso al limoncello 7

Limoncello posset

Allergeni: 1, 3, 5, 6, 7, 8

Dolce del giorno 7

Dessert of the day

Allergeni: Chiedi allo staff

Gelato 6

Ice cream

Allergeni: 3, 7

Coperto

2



“Ciao

se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sui nostri piatti e bevande. Siamo preparati per poterti consigliarti nel migliore dei modi.”

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato 11 del Reg. UE n. 1169/2011 – “sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1. **GLUTINE – Gluten** (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
2. **CROSTACEI E DERIVATI – Crustaceans** (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
3. **UOVA – Eggs** (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
4. **PESCE E DERIVATI – Fish** (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
5. **ARACHIDI E DERIVATI – Peanuts** (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
6. **SOIA E DERIVATI – Soybeans** (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
7. **LATTE E DERIVATI – Milk** (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme)
8. **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - Nuts namely** (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pecan, anacardi, pistacchi)
9. **SEDANO E DERIVATI – Celery** (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
10. **SENAPE E DERIVATI – Mustard** (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
11. **SEMI DI SESAMO E DERIVATI - Sesame seeds** (semi interi, farine che lo contengono in minima percentuale)
12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - Sulphur dioxide and sulphites** (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ -usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
13. **LUPINO E DERIVATI – Lupin** (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
14. **MOLLUSCHI E DERIVATI – Molluscs** (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina)

* **Materia prima surgelata all'origine - Frozen products at the origin**

