CASA TIBERINO 1888

Casa Tiberino 1888

Osteria contemporanea · Bari

LA NOSTRA CASA

Our story

Casa Tiberino - Osteria Contemporanea - Bari 1888 è il ristorante di cucina pugliese nato dalla passione lunga oltre un secolo della famiglia Tiberino per il cibo di qualità.

Ci piace l'idea di farti sentire il calore di casa nostra, è per questo che tutto quello che mangerai e berrai sono esattamente i piatti che amiamo, preparati con gli ingredienti che abbiamo selezionato e che usiamo a casa nostra.

Tutte le etichette che troverai nella nostra cantina le abbiamo provate una ad una nel corso della nostra vita e servite con amore ai nostri amici ed ospiti.

Ci auguriamo che tu possa percepire la cura e la passione che mettiamo in Casa Tiberino e che voglia restare in contatto con noi.

Casa Tiberino - Osteria Contemporanea - Bari 1888 is the Apulian restaurant born from the Tiberino family's century-long passion for quality food.

We like the idea of making you feel the warmth of our home. Everything you eat and drink here consists of dishes we love, prepared with ingredients we've carefully selected and use in our own home.

Every label in our cellar has been personally tasted by us and lovingly served to our friends and guests.

We hope you can feel the care and passion we put into Casa Tiberino and that you'll want to stay in touch with us.

BAR

Acqua liscia o frizzante 75 cl Still or sparkling water 75 cl		2,50
Acqua minerale naturale S.Pellegrino 75 cl S.Pellegrino sparkling water 75 cl		3,50
Premium Indian Classic tonic water 20 cl		3,50
Coca-Cola 33 cl		
Aranciata amara 27 cl		3,50
Aranciata 27 cl		3,50
Limonata 27 cl		3,50
Chinotto 27 cl		3,50
Birra Lager Budweiser 33 cl		5
Birra Pils Pilsner Urquell 33 cl		5
Spritz Prosecco, Campari/Aperol, soda		8
Gin tonic Gin e tonic water a scelta · Gin and tonic water of your choice	da from	8
Negroni Campari, Vermouth, Gin		8
Americano Campari, Vermouth, soda water		8
Milano Torino Campari, Punt e Mes		8
Milano Milano Campari, Rabarbaro Zucca		8

BAR · APERITIVO

Limoncello	7
Amari digestivi ed elisir	7
Vermouth	7
Primitivo barricato	7
Moscato di Trani	7
Grappe	7
Rhum	10
Whiskey	10
Caffè Espresso	2

APERITIVO · APERITIF

Aperitivo Casa Tiberino per 2 Our aperitif for 2 people · servito/served 11:00–13:00 / 19:00–20:30 Allergeni · Allergens 1, 3, 4, 7, 8, 12, 13	20
Taralli Apulian breadstick rings Allergeni · Allergens 1, 8, 12, 13	3
Olive Olives in brine	3
Mandorle tostate Toasted almonds Allergeni · Allergens 8	3
Chips di patate* Potato chips	6
Stick di patate dolci* Sweet potato fries	6

CASA TIBERINO 1888

MENÙ

MENU

DEGUSTAZIONI

Tasting menus inspired by sea or land

Le nostre proposte di degustazione possono ispirarsi al mare o alla terra. Sono il modo migliore per provare una buona parte del menù e, volendo, della nostra cantina.

Our tasting menus can be inspired by sea or land. They are the best way to discover a broad selection of our menu and, if desired, our cellar.

Percorso di 5 portate — 50
Five-course tasting menu

Percorso di 8 portate — 70
Eight-course tasting menu

Percorso abbinamento vini — 20
Un calice per ogni portata · One glass per serving

ANTIPASTI · APPETIZERS

Impepata di cozze con crostoni di pane 12
Mussels sautéed with black pepper and bread croutons
Allergeni 1, 2, 4, 7, 8, 9, 14

Selezione di salumi e formaggi locali per 2 persone 20
Local cold cuts and cheeses for 2 people
Allergeni 3, 7

Tartare di violetti*, gazpacho di barbabietola, crema di burrata e cialda allo zafferano 23
Purple prawns tartare, beetroot gazpacho, burrata cream and saffron crisp
Allergeni 2, 4, 14

Battuto di gambero rosso* con 3 maionesi e germogli 22
Minced red prawns with three mayonnaises and sprouts
Allergeni 2, 3, 4, 14

Parmigiana di melanzane 12
Classic fried aubergine parmigiana with tomato and mozzarella
Allergeni 1, 3, 7, 8, 13

Purea di fave con cicorielle stufate 15
Broad bean purée with stewed chicory
Allergeni 5, 8, 15

Frittelle con friggitelli verdi e pomodorini 12
Fritters with green friggitelli peppers and cherry tomatoes
Allergeni 1, 13

Insalata di mare con polpo*, seppia e zucchine in agrodolce 18
Octopus and cuttlefish salad with sweet-and-sour courgettes
Allergeni 1, 7

Vitello tonnato CBT e fior di cappero 20
Low-temperature cooked veal, tuna sauce and caper berry
Allergeni 3, 4

PRIMI · FIRST COURSES

Paccheri all'assassina affumicati con pomodorino confit e scamorza · attesa 20 min. 22
Smoked spicy and crisp paccheri with confit cherry tomato and scamorza · 20 min. waiting time
Allergeni 1, 7, 13

Spaghettoni ai frutti di mare e ciliegino 22
Thick spaghetti with seafood and cherry tomatoes
Allergeni 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 13, 14

Ravioloni alla barbabietola ripieni di asparagi verdi, salsa corallo e gamberi rossi 25
Beetroot ravioli filled with green asparagus, coral sauce and red prawns
Allergeni 1, 2, 7

Tubettini rigati alle cozze e datterino 20
Tubetti pasta with mussels and datterino tomatoes
Allergeni 1, 2, 4, 9, 12, 13, 14

Orecchiette fresche con braciola di cappello di prete di Podolica e il suo sugo 22
Fresh orecchiette with traditional Podolica beef roll and its tomato sauce
Allergeni 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 13

Orecchiette fresche con cime di rapa e alici del Cantabrico 18
Fresh orecchiette with rapini and Cantabrian anchovies
Allergeni 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 13, 14

SECONDI · MAIN COURSES

Frittura di pesce 22
Deep-fried seafood
Allergeni 1, 2, 4, 8, 13, 14

Filetto di spigola con verdure al timo e mazzancolla 22
Sea bass fillet with thyme-scented vegetables and king prawn
Allergeni 1, 2, 4, 7

Pescato del giorno secondo disponibilità 60/kg
Catch of the day, subject to availability

Polpo* arrosticciato con pancetta croccante, hummus di ceci e cipolla rossa caramellata 20
Roasted octopus with crisp pancetta, chickpea hummus and caramelised red onion
Allergeni 2, 4, 14

Braciole di cappello di prete di Podolica al ragù alla barese 22
Podolica beef rolls stewed in Bari-style ragù
Allergeni 3, 7, 12

Costata di Angus, ciliegini appassiti al forno e scaglie di pecorino pugliese 20
Angus rib steak with oven-roasted cherry tomatoes and Apulian pecorino shavings
Allergeni 7

CONTORNI · SIDE DISHES

Stick di patate dolci* 6
Sweet potato fries

Chips di patate* 6
Potato chips

Insalata di stagione 9
Seasonal salad
Allergeni · Allergens 8, 11, 12

Zucchine in agrodolce 6
Sweet-and-sour courgettes
Allergeni · Allergens 12

DESSERT

Sporcamuss 6
Typical Bari puff pastry filled with lemon custard
Allergeni · Allergens 1, 3, 7, 8, 13

Dolci della casa 8
Desserts of the house

Coppa di gelato affogato secondo richiesta 8
Ice cream with topping on request

Frutta di stagione 8
Seasonal fresh fruit

CASA TIBERINO 1888

MENÙ VEGAN

PLANT-BASED MENU

ANTIPASTI · APPETIZERS

Frittelle con friggitelli verdi e pomodorini 12
Fritters with green friggitelli peppers and cherry tomatoes
Allergeni · Allergens 1, 13

Purea di fave con cicorielle stufate 13
Broad bean purée with stewed chicory
Allergeni · Allergens 5, 8, 15

Stick di melanzane con riduzione di Negroamaro e menta 8
Aubergine sticks with Negroamaro reduction and mint
Allergeni · Allergens 1, 8, 12, 13

PRIMI PIATTI · FIRST COURSES

Orecchiette al grano arso con pomodorini gialli e pancetta vegan affumicata croccante 18
Burnt-wheat orecchiette with yellow cherry tomatoes and crisp smoked vegan bacon
Allergeni · Allergens 1, 3, 13

Spaghetti all'assassina 18
Spicy and crisp ‘killer’ spaghetti
Allergeni · Allergens 1, 13

Orecchiette fresche con cime di rapa e crumble di tarallo al peperoncino 18
Fresh orecchiette with rapini and spicy tarallo crumble
Allergeni · Allergens 1, 13

MENU VEGAN · PLANT-BASED MENU

Paccheri all'assassina affumicati con pomodorino confit 22
Smoked spicy and crisp paccheri with confit cherry tomato
Allergeni · Allergens 1, 13

SECONDI · MAIN COURSES

Filetto di salmone vegan* 16
Vegan salmon-style fillet
Allergeni · Allergens 6

Filetto di merluzzo vegan* 16
Vegan cod-style fillet
Allergeni · Allergens 6

Bistecca* di carne vegan stampata in 3D con zucchine marinate 20
3D-printed vegan steak with marinated courgettes
Allergeni · Allergens 6

CONTORNI · SIDE DISHES

Stick di patate dolci* 6
Sweet potato fries

Chips di patate* 6
Potato chips

Insalata di stagione 9
Seasonal salad
Allergeni · Allergens 8, 11, 12

Zucchine in agrodolce 6
Sweet-and-sour courgettes
Allergeni · Allergens 12

DESSERT

Gelato vegan con panna vegetale 8
Vegan ice cream with plant-based cream

Frutta di stagione 8
Seasonal fresh fruit

ALLERGENI · ALLERGENS

Allegato II del Regolamento UE 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte.
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o del Queensland e loro prodotti, pinoli.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
15. Fave.

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and derivative products.
2. Crustaceans and products based on crustaceans.
3. Eggs and egg products.
4. Fish and fish products.
5. Peanuts and peanut products.
6. Soybeans and soy products.
7. Milk and milk products.
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts and their products, pine nuts.
9. Celery and celery products.
10. Mustard and mustard products.
11. Sesame seeds and products based on sesame seeds.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg.
13. Lupins and products based on lupins.
14. Molluscs and products based on molluscs.
15. Broad beans.

CASA TIBERINO 1888

Osteria contemporanea · Bari