

MENÙ

MEZZOFANTI

MEZZOFANTI

Mezzofanti origina il suo nome dalla nota via Giuseppe Gasparo Mezzofanti, cardinale e linguista italiano vissuto a cavallo tra il '700 e l'800.

La sua immensa cultura e la sua grande umanità
l'ha reso tra i più amati del suo tempo.

Da qui l'ispirazione dei nomi che abbiamo deciso di dare ai nostri prelibati piatti, che possano onorare in maniera leggiadra e simpatica la sua figura.

Ubicato nel Centro Storico di Cisternino, il Mezzofanti è stato ricavato da uno spazio artigianale in disuso, che evoca il passato e l'autenticità di antiche lavorazioni: quella nobilissima del Pane.

Infatti l'ambiente era una volta un vecchio forno risalente ai primi del '700, uno dei primi esempi di panetteria sopravvissuta fino ad oggi e quasi del tutto intatta.

Proprio dalle origini parte il Mezzofanti, dalla cucina modesta, colorata di sapori, onorando i prodotti della terra e prediligendo quelli a chilometro zero.

La poesia del Mezzofanti è la poesia del sud.

**"Nel cuore di ogni uomo c'è un nervo segreto
che risponde alle vibrazioni della bellezza." (Christopher Morley)**



Our restaurant is named after the italian cardinal and hyperglot Giuseppe Gasparo Mezzofanti, born and lived in Bologna between the late 1700's and the early 1800's. During his life and after, the cardinal was internationally known for his impressive knowledge and his great humanity.

In homage to this we have named our dishes inspired
by his personality and charisma.

The restaurant is located in the town of Cisternino, in a structure dating back to the early 1700's which was once the site for the noble art of bread making.

The round room, also known as the *privée*, used to be one of the first wooden ovens where the local population would bring their bread to bake. From the roots of this tradition Mezzofanti's restaurant springs with an essential cuisine but colored with brilliant flavours, honoring the products of our land and endorsing the food miles (Km 0) ones. Mezzofanti's poetry is the poetry of the South.

In homage to this exceptional individual, the restaurant has been named after Cardinal Mezzofanti, and the culinary selection of our menu was inspired by the cardinal's personality and charisma

**"In every man's heart there is a secret nerve that answers
to the vibrations of beauty." (Christopher Morley)**

PER INIZIARE

STARTERS

Carpaccio di tacchino al rosmarino con citronette,
radicchio, mandorle tostate e miele

*Rosemary turkey carpaccio with radishes,
roasted almonds and honey in a citronette dressing*

€ 10,00

Cous cous vegetariano con glassa di soia e miele

Vegetable cous cous with a honey and soy glaze

€ 8,00

Pure di fave con polpo scottato alla piastra e cipolla rossa in agrodolce

Grill seared octopus with a fava bean puree and sweet and sour red onions

€ 10,00

Tartare di tonno rosso al mango con citronette

Bluefin tuna tartare with mango and a citronette sauce

€ 15,00

Carpaccio di manzo con insalata di verza
al profumo di cumino e tocchi di grana

*Beef carpaccio with a savoy cabbage salad,
grated cheese and a touch of cumin*

€ 10,00

Salmone marinato agli agrumi con insalata di stagione

Marinated salmon with fresh vegetables and a seasonal salad

€ 10,00

Tagliere di salumi

Assortment of cured meats

€ 12,00

Tagliere di formaggi

Cheese selection platter

€ 12,00

In questo esercizio alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine o surgelati. // In this exercise some products could be frozen.

L'ANGOLO DEI PRIMI

PASTA CORNER

Orecchiette con salsiccia di Norcia, fiori di zucca,
stracciatella e pomodorini

*Traditional homemade pasta with Norcia sausage, courgette flowers,
fresh stracciatella cheese and
cherry tomatoes*

€ 13,00

Ravioli di ricotta e spinaci al burro nocciola, con asparagi,
bresaola e veli di parmigiano

*Spinach and ricotta ravioli in a hazelnut butter
with asparagus, bresaola and parmesan*

€ 13,00

Risotto carnali sfumato al Negramaro
con radicchio e taleggio DOP

*Risotto flavoured with Negramaro wine,
radishes and Taleggio DOP cheese*

€ 12,00

Calamarata con sugo di cicale di mare
e mandorle tostate

*Homemade pasta in a lobster and tomato sauce
with roasted almonds*

€ 15,00

Laganari cacio e pepe con gamberone

*Homemade spaghetti with cheese,
pepper and king prawns*

€ 13,00

SECONDI PIATTI SOLO DI NOME

MAIN COURSES

Tagliata di manzo alla crema di tartufo
con rucola e pomodorini freschi.

*Sliced beef tenderloin in a truffle cream
with cherry tomatoes and rocket*

€ 16,00

Tagliata di manzo con pomodorini secchi, rosmarino,
al profumo di aglio in camicia

*Sliced beef tenderloin with sundried tomatoes,
rosemary and poached garlic*

€ 16,00

Filetto di manzo al porto

Filet mignon in a port wine sauce

€ 20,00

Straccetti di pollo alla crema di senape
con funghi porcini

*Chicken strips with a mustard cream
and porcini mushrooms*

€ 12,00

Tomino alla piastra con radicchio al forno

Grilled tomino cheese with baked radishes

€ 9,00

Filetti di spigola in crosta di patate, zucchine e carote
Fillets of sea bass in a potato, courgette and carrot breadcrumb

€ 15,00

In questo esercizio alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine o surgelati. // In this exercise some products could be frozen.

DOLCI MA NON TROPPO

DESSERT

Soufflè al cioccolato

Chocolate soufflè

€ 5,00

Cre moso al latte di mandorla e lime

Almond cream and lime

€ 5,00

Torta al cioccolato bianco con crema
al pistacchio salato

*White chocolate tart with salted
pistachio cream*

€ 5,00

Tiramisù

Tiramisù

€ 5,00

Coperto

Service

€ 2,50



MEZZOFANTI

VIA MEZZOFANTI, 17
72014 CISTERNINO (BR)

+39 080 444 84 07
+39 335 16 90 288

MEZZOFANTI.CISTERNINO@GMAIL.COM

