



Dish Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/ostuni/dish-14>
Corso Vittorio Emanuele II, 37, 72017 Ostuni BR, OSTUNI, Italy
+393472499860,+393472499860 - dishrestaurant.it

Categories

- Rossi - Puglia
- Bollicine
- Friuli
- Drinks
- Amari
- Bianchi - Puglia
- Dessert
- Primi
- Main Course
- Rosati - Puglia
- Starters
- Whisky
- Menù Cena - Antipasti



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Dish Menu



Non Alcoholic Drinks

GUAVA

Alcoholic Drinks

PROSECCO

Soups

GAZPACHO

Sashimi

SASHIMI RICCIOLA 14 €

Pizza - Normal

SARDINIA 36 €

Pasta

RAVIOLI

Dipping Sauce

PAPAYA

Pizze

TUSCANY 32 €

Seafood

PRAWN

Starters & Salads

ANTIPASTO

Appetizer

TARTARE

Cocktails

GREEN APPLE

Cakes

PISTA

Ice Cream*

VANILLA

Main

SEAFOOD CRUDO 6 €

Juices

BUTTER FRUIT

Fruchteis

KIWI

Frozen

STRAWBERRY

Beverages

MUSKMELON

Real Fruit Shakes Seasonal

LITCHI SHAKE

Juice

ANAAR

Fresh Fruit Juice

CHIKKU

Veneto

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
(CORVINA, TENUTA SANT'ANTONIO 70 €
- 15% VOL)

Trentino

Dish Menu



PINOT NERO BLAUBURGUNDER
(PINOT NERO, SAN MICHELE
APPIANO – 13.5% VOL) 28 €

Piemonte

BAROLO CASTIGLIONE (NEBBIOLO
VIETTI – 14,5% VOL) 72 €

Sardegna

CAPICHERA TAMBÉ CARIGNANO,
CANNONAU CAPICHERA 13%VOL) 38 €

Tea Selection

BLACK CURRANT

Desserts

APPLE

Le Plateau

SCAMPI PORCUPINE 4 €

Soothing Beverages

LASSI

Secondi

CREMA AL CHILLI RANA
PESCATRICCE, CALAMARI, COZZE,
CROSTACI, AIRA LEMONGRAS E
SORBETTO DI VERMOUTH 24 €

BARBECUE DI PRESA, PUREA DI
PATATA DOLCE, PEPERONI
CRUSCHI E CARBONI
COMMESTIBILI 23 €

Grappa

GRAPPA DI MOSCATO BARRICATA
MAZZETTI D'ALTAVILLA) 43% VOL 6 €

GRAPPA BIANCA COCCHI 40% VOL 5 €

Toscana

CHIANTI CLASSICO (SANGIOVESE
ANTINORI 13.5% VOL) 30 €

RISERVA DUCALE CHIANTI
CLASSICO (SANGIOVESE, RUFFINO 14% VOL) 42 €

Francia

PINOT NOIR FAIVELEY
BOURGOGNE (PINOT NOIR,
DOMAINE FAIVELEY – 13.5% VOL) 42 €

VOSNE ROMANEE FAIVELEY
(PINOT NOIR, DOMAINE FAIVELEY – 13% VOL) 110 €

Rhum

HSE (MARTINIQUE) 45% VOL 8 €

ARCANE (MAURITIUS ISLAND) 40%
VOL 10 €

Starters

POLPO ON THE ROCKS SU LETTO
DI ALGHE 21 €

CRUDO DI GAMBERI ROSSI DI
GALLIPOLI E SCAMPI SU SABBIA DI
ZENZERO, ARACHIDI E
PEPERONCINO 25 €

TARTARE DI PODOLICA CON
MOSTARDA, GELATO DI SENAPE E
TARTUFO DI STAGIONE 20 €

Whisky

KAMIKI (NARA, GIAPPONE) 12 €

ARDBEG TEN 10 YEARS OLD
(SCOZIA) 10 €

TEELING WHISKY (IRLANDA) 8 €

Menù Cena - Antipasti

Dish Menu



SAPORE DI SALE: PROSCIUTTO DI TONNO, RICCIOLA MARINATA E BOTTARGA, CON POMODORO DATTERINO E MANDORLE 20 €

GAZPACHUELO CON CRUDO DI CORBA ROSSA DEL GARGANO 20 €

BURRATA, FICHI E CAVIALE 21 €

Restaurant Category

DESSERT

GLUTEN FREE

VEGETARIAN

These Types Of Dishes Are Being Served



PASTA

APPETIZER

DESSERTS

LAMB

Primi

CANNELLONI DI SPIRULINA FATTI IN CASA AL RIPIENO DI BRANZINO, CON BRODO AFFUMICATO, PERLE DI LIMONE E DI COREANDOLO 22 €

TAGLIOLINO MANTECATO CON BAGNA CAUDA, SCAMORZA MARINA, KATSOBOUSHI E TARTUFO DI STAGIONE 22 €

ORECCHIETTE ALLA CREMA DI PEPERONI ARROSTO ED ERBE SELVATICHE 18 €

RISOTTO VEGANO CON TARTUFO DI STAGIONE, MANTECATO MISO, FINOCCHIO E PRALINÉ DI NOCCIOLA SALATO (SOLO SE DISPONIBILE) 22 €

RISO AL NERO DI SEPPIA CON BACCALÀ 22 €

Main Course

CAPPELLETTI FATTI IN CASA AL RIPIENO DI CONIGLIO, MOUSSE LEGGERA DI AJOBLANCO, OLIO DI ERBE, EMULSIONE DI PEPERONI VERDI E FORMAGGIO DI MANDORLE 20 €

ROMBO, VINAIGRETTE DI UMEBOSHI SU LETTO DI CREMA DI FAGIOLI E GARUM 24 €

BRANZINO, VERDURA BRUCIATA, SRIRACHA, RISO VENERE E VINAIGRETTE DI TARTUFO 22 €

FILETTO DI PODOLICA, CHUTNEY, SAUERKRAUT E TOPINAMBUR ARROSTITO 25 €

MAGRET DI ANATRA CON SALSA HOISIN AL CACAO, INSALATINA DI ORZO E VERDURE 24 €

Rosati - Puglia

CALAFURIA NEGROAMARO, TORMARESCA 12% VOL 25 €

PIETRA (PRIMITIVO, SUSUMANIELLO, MENHIR – 12.5% VOL 20 €

ROHESIA (NEGROAMARO, CANTELE – 13% VOL) 25 €

CHAKRA PRIMITIVO, GIOVANNI AIELLO – 12.5% VOL) 26 €

ATTANASIO (PRIMITIVO, ATTANASIO – 16% VOL) 28 €

Dessert

CIOCCOLATO, CREMA DI MOKA E CARAJILLO AL COGNAC 10 €

CURD DI LIMONE, SPUMA DI RICOTTA FORTE, MERINGA DI ROSMARINO E SPECULOOS 10 €

PANNA COTTA DI MANDORLA VEGANA, GELATO DI CAMOMILA E PRALINE DI MANDORLA 10 €

Dish Menu



CAPUCHINA AL PROFUMO AGRUMI,
CREMA DI TÉ NERO E PESCA 10 €

MANGO (SEASONAL)

BUTTER SCOTCH

Drinks



OSTRICA FINE BINIC
SELVAGGIA 4 €

CAVIALE BELUGA A 20
G 110 €

CAVIALE PRUNIER 10 G 40 €

BARATTOLO DI FARAONA
SOTTACETO CON CONFETTURA DI
POMODORO ED ERBE 10 €

BARATTOLO DI VERDURA
SOTTACETO CON CREMA DI
CACIOCAVALLO STAGIONATO 8 €

MIX CHIPS E OLIVE MARINATE 6 €

GLASS OF WINE

ROSE MILK

Amari

AMARO AGLI AGRUMI
(LIQUIORIFICIO ESSENTIAE) 30%
VOL 5 €

AMARO ALLE NOCI (LIQUIORIFICIO
ESSENTIAE) 30% VOL 5 €

AMARO ALL' ULIVO (LIQUIORIFICIO
ESSENTIAE) 30% VOL 5 €

AMARO AL FINOCCHIETTO
SELVATICO (LIQUIORIFICIO
ESSENTIAE) 30% VOL 5 €

AMARO ALLE MANDORLE
(LIQUIORIFICIO ESSENTIAE) 30%
VOL 5 €

AMARO IMPORTANTE JEFFERSON
(CALABRIA) 30% VOL 4 €

AMARO SIBONA (PIAMONTE) 28%
VOL 4 €

LA CHARTREUSE V.E.P. VERDE
(FANCIA) 25 €

Bianchi - Puglia

DONNA AUGUSTA (CHARDONAY
FIANO VERDECA, VESPA 70 €
VIGNAIOLI, 13% VOL)

ADDAI BIO (MALVASIA BIANCO
SALENTO, I BONGIORNO 12,5%
VOL) 22 €

PAGLIAIA (BOMBINO BIANCO,
CONTE SPAGNOLETTI ZEULI 12.5%
VOL) 22 €

FIANO SALENTO BIO (FIANO, I
BUONGIORNO 13,5% VOL) 22 €

TERESAMANARA VENDEMMIA
TARDIVA (CHARDONNAY, CANTELE
13,5% VOL) 35 €

DONNA LISA MALVASIA BIANCA
(MALVASIA BIANCA, LEONE DE
CASTRIS 13% VOL) 25 €

ASKOS VERDECA VALLE D'ITRIA
(VERDECA, MASSERIA LI VELI
13,5% VOL) 27 €

TORREMOSSA (FIANO, MASSERIA
LI VELI, 12,5% VOL) 22 €

Friuli

PINOT GRIGIO VENEZIA GIULIA
(PINOT GRIGIO, JERMANN 13%
VOL) 33 €

DUT´UN CHARDONNAY E
SAUVIGNON, VIE DI ROMANS 14,5%
VOL) 90 €

SAUVIGNON VENEZIA GIULIA
(SAUVIGNON BLANC, JERMANN
13% VOL) 35 €

RIBOLLA GIALLA "VINNAE"
(RIBOLLA GIALLA, JERMANN 12,5%
VOL) 35 €

AFIXRIESLING (RIESLING RENANO,
JERMAN - 13% VOL) 40 €

Dish Menu



PIERE DOC VIE DI ROMANS
(SAUVIGNON, VIE DI ROMANS –
14.5% VOL) 42 €

CHARDONNAY VIE DE ROMANS
(CHARDONNAY, VIE DI ROMANS –
14% VOL) 42 €

VINTAGE TUNINA (SAUVIGNON,
CHARDONNAY, RIBOLLA GIALLA,
MALVASIA ISTRANA, PICOLIT
JERMANN 12,5% VOL) 70 €

CAPO MARTINO (FRIULANO,
PICOLIT, MALVASIA, RIBOLLA,
JERMAN – 13% VOL) 80 €

Ingredients Used



TUNA

SEAFOOD

BEEF

MACKEREL

TOMATO

CUCUMBER

BANANA

MANGO

FRUIT

GINGER

CHOCOLATE

Bollicine

CHAKRA VERDECA, AIELLO 12%
VOL) 30 €

ROHESIA NEROAMARO, CANTELE
12,5% VOL) 42 €

CONTADI CASTALDI BRUT
(CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT BIANCO, LOMBARDIA 12,5%
VOL) 35 €

D'ARAPRÌ METODO CLASSICO
BRUT (BOMBINO BIANCO, PINOT
NERO, PUGLIA – 12.5% VOL) 40 €

PAS DOSÉ, D'ARAPRÌ (BOMBINO,
PINOT NERO, MONTEPULCIANO,
PUGLIA 12,5% VOL) 40 €

D'ARAPRÌ METODO CLASSICO
ROSÈ BRUT (MONTEPULCIANO,
PINOT NERO, PUGLIA – 13% VOL) 45 €

CONTADI CASTALDI ROSÈ
(CHARDONNAY, PINOT NERO,
LOMBARDIA 12,5% VOL) 45 €

CONTADI CASTALDI SATÉN
(CHARDONNAY, LOMBARDIA 13%
VOL) 45 €

CA'DE BOSCO CUVÉE PRESTIGE
(CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT BIANCO, LOMBARDIA -12,5%
VOL) 50 €

BELLAVISTA DOSAGE ZERO
(CHARDONNAY, PINOT NERO
LOMBARDIA 12,5% VOL) 50 €

BELLAVISTA ALMA GRAN CUVÉE
(CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT BIANCO, LOMBARDIA 12,5%
VOL) 55 €

BELLAVISTA ROSÉ (CHARDONNAY,
PINOT NERO, LOMBARDIA 12,5%
VOL) 60 €

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD
(PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT
MEUNIER, FRANCIA – 12% VOL) 85 €

CHAMPAGNE BOLLINGER ROSÈ
BRUT (PINOT NOIR,
CHARDONNAY, PINOT MEUNIER,
FRANCIA – 12% VOL) 140 €

CHAMPAGNE RUINART BLANC DE
BLANC (PINOT NERO,
CHARDONNAY, PINOT MEUNIER,
FRANCIA 12% VOL) 150 €

Rossi - Puglia

NERO DI VELLUTO (NEGROAMARO,
FEUDI DI GUAGNANO 14% VOL) 50 €

DIECIANNI (MALVASIA NERA, FEUDI
DI GUAGNANO 13,5% VOL) 21 €

Dish Menu



PASSAMANTE (SALICE SALENTINO, MASSERIA LI VELI 13,5% VOL) 22 €

PRIMITIVO SALENTO (PRIMITIVO, I BUONGIORNO 14% VOL) 26 €

NEGROAMARO SALENTO (NEGROAMARO, BUONGIORNO 14% VOL) 26 €

MOROS SALICE SALENTINO RISERVA (NEGROAMARO, MALVASIA NERA 15% VOL) 42 €

NICOLAUS (PRIMITIVO, NEGROAMARO, I BUONGIORNO 15,5% VOL) 28 €

ASKOS SUSUMANIELLO (SUSUMANIELLO, MASSERIA LI VELI 14% VOL) 28 €

TORREVENTO RISERVA (NERO DI TROIA, VIGNA PEDALE 13% VOL) 28 €

PEZZO MORGANA NEGROAMARO, MASSERIA LI VELI – 15% VOL) 35 €

COLLEZIONE 50 PRIMITIVO, NEGROAMARO, SAN MARZANO 14,5% VOL) 34 €

CHAKRA ROSSO (PRIMITIVO, GIOVANNI AIELLO – 14% VOL) 35 €

DUNICO (PRIMITIVO, AGRICOLA FELLINE 15,5% VOL) 40 €

LIBRANTE (PRIMITIVO, LUCA ATTANASIO – 16.5% VOL) 50 €

MLV SALENTO IGT (PRIMITIVO, NEGROAMARO, CABERNET SAUVIGNON, MASSERIA LI VELI – 15.5% VOL) 70 €

LE BRACI (NEGROAMARO, SEVERINO GAROFANO 15% VOL) 70 €

GRATTICIAIA (NEGROAMARO, VALLONE 14,5% VOL) 70 €

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Dish Menu



Dish

Corso Vittorio Emanuele II, 37,
72017 Ostuni BR, OSTUNI, Italy

Opening Hours:

Monday 18:30-22:00
Tuesday 18:30-22:00
Wednesday 18:30-22:00
Thursday 18:30-22:00
Friday 18:30-22:00
Saturday 18:30-22:00
Sunday 12:30-14:30

Made with [Menu](#)

