

Buenallegre



Buenallegre Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/bari-2/pizzeria-buenallegre>

Via Re Manfredi, 6, 70122 Bari BA, BARI, Italy

+393339135300 - buenallegre.com

Categories

Uncategorized

Pizza

Starters

Primi Piatti della Casa

Dessert

Cold Appetizers

Salads

Alcoholic Drinks

Primi Piatti

Drinks

Birre in Bottiglia



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Le Pressoir D'argent Gordon Ramsay M



Desserts

CHOCOLATE CAKE

Alcoholic Drinks

SAUVIGNON BLANC

Vegetarian

PARMESAN ASPARAGUS

Breakfast

PORRIDGE

Drinks

GLASS OF WINE

Fish

SEA BASS

Steaks

RIBEYE STEAK

Cocktails

MOJITO

Soft Drinks

JUICE

Beef

RIB EYE

Pizza

MEAT

Rose Champagne

LAURENT PERRIER ROSÉ

DOM PÉRIGNON

DOM PÉRIGNON, ROSÉ 1996

Non Vintage

LAURENT PERRIER BRUT

French

FOIE GRAS

Dranken

PAYS D'OC WINE

Languedoc-Roussillon (75 cl)

HILLSIDES OF LANGUEDOC 72 €

CHAMPAGNE - 750 ml

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN
YELLOW LABEL 210 €

PRESTIGE CUVÉE CHAMPAGNER

KRUG GRANDE CUVÉE 785 €

Bourgogne Rouges

CORTON GRAND CRU CLOS DES
CORTONS FAIVELEY, DOMAINE
FAIVELEY MAGNUM 2004 625 €

Vins du Rhône

HERMITAGE - LA CHAPELLE

Wine

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 85 €

CHARDONNAY

Champagne

Le Pressoir D'argent Gordon Ramsay M



DELAMOTTE BLANC DE BLANCS 210 €

BILLECART SALMON ROSE

Hot Drinks

TEA

COFFEE

Bordeaux Blancs

SAUTERNES, CHÂTEAU SIGALAS
RABAUD 1ER GRAND CRU
CLASSÉ 2008 295 €

PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU DE
FIEUZAL MAGNUM 295 €

Bourgogne Blancs

BOURGOGNE BLANC 1988
MAGNUM 260 €

VIRE-CLESSE CUVÉE E-J
THÉVENET, DOMAINE DE LA
BONGRAN 2005 MAGNUM 105 €

Vallée du Rhône Rouges

CROZES-HERMITAGE LA
GUIRAUDE, DOMAINE ALAIN
GRAILLOT MAGNUM 2009 305 €

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE,
CHÂTEAU MONT-REDON MAGNUM 180 €
2006

Les Grands Flacons blancs

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE
MATHUSALEM 1,700 €

LAURENT-PERRIER JÉROBOAM 405 €

Entree

ARAIGNÉE DE MER DE SAINT-
JEAN-DE-LUZ, CARPACCIO
D'AVOCAT AUX AGRUMES ET
RADIS DE CHEZ PIERRE 49 €

HUÎTRE « SPÉCIALE » GILLARDEAU
AU NATUREL, BŒUF DU LIMOUSIN
EN FIN TARTARE, CAVIAR
D'AQUITAINE, OSEILLE SANGUINE 68 €

ŒUF DE POULE « PARFAIT »,
POITRINE CONFIT AU PIMENT
D'ESPELETTE, PIEDS-DE-MOUTON,
CHÂTAIGNES FUMÉES ET CRÈME
D'OIGNONS BLANCS 48 €

FOIE GRAS DE CANARD DES
PYRÉNÉES POÊLÉ AU VINAIGRE
DE MERLOT, MAGRET FUMÉ,
POMME GRANNY SMITH ET POIRE
COMICE 59 €

Restaurant Category



FRENCH

DESSERT

ITALIAN

VEGETARIAN

Dessert

LA CRÊPE, COMME LE FAISAIT
MON ARRIÈRE GRAND-PÈRE, AUX
'A'RHUM' DE VANILLE 27 €

L'HUILE D'OLIVE RETOUR DE
KALAMATA, SORBET AU FROMAGE
FRAIS, MIEL ET ZESTE D'ORANGE 27 €

L'ÉCORCE DE CHOCOLAT,
CRÉMEUX 'JIVARA', POINTE DE
CARDAMOME, MOUSSE LÉGÈRE À
LA FÈVE DE TONKA 27 €

LE CÉDRAT EN FINES RAVIOLES,
MERINGUE LÉGÈRE, COMME UNE
SAUCE VIERGE AU CITRON JAUNE
INFUSÉ AUX HERBES 27 €

LA POMME CUITE FAÇON TATIN,
CRÈME LÉGÈRE AU SARRASIN, ET
GINGEMBRE CONFIT 27 €

Vinos Tintos

SAINT-JOSEPH L'AMARYBELLE 60 €

Le Pressoir D'argent Gordon Ramsay M



SAINT-JOSEPH OFFERUS	45 €
CROZES-HERMITAGE LES JALETS	45 €
COTES DU RHONE MON COEUR	38 €
VINSOBRES	40 €

Plat

PIGEON DE BEAUPOUYET CUIT AU FOUR, PAIN D'ÉPICES, BETTERAVES ET ENDIVES ROUGES	73 €
FILET DE VEAU FRANÇAIS, TORTELLINI AU PERSIL, PURÉE DE TRUFFE NOIRE DE GIRONDE, SAUCE AU VIN JAUNE	91 €
HOMARD BLEU « À LA PRESSE », GRENAILLES FONDANTES À L'ANIS, ARTICHAUTS ET SHITAKÉS DU MÉDOC	120 €
TURBOT SAUVAGE DE NOS CÔTES, MARINIÈRE DE COQUILLAGES, CITRON JAUNE ET LAITUE DE MER	98 €
CAVIAR OSCIÈTRE D'AQUITAINE, COQUILLES SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC, CHOU-FLEUR ET NAGE DES BARDES AU CHAMPAGNE	112 €

Menú Degustación

EMULSION D'UNE GRANNY SMITH ET MENTHE VERTE	
LE BOEUF DE BAZAS EN FIN TARTARE ET CRÈME D'HUITRE	
FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ ET FIGUE NOIRE	
TURBOT DE NOS CÔTES RÔTI AU BEURRE D'ALGUES	
PIGEON RÔTI AU FOUR ET SON JUS LÉGÈREMENT ÉPICÉ	
PARFAIT GLACÉ AU GRUÉ DE CACAO ET CARDAMOME BRUNE	165 €

These Types Of Dishes Are Being Served

BREAD
LAMB
LOBSTER
FISH
OYSTERS
DESSERTS

Ingredients Used



CHEESE
DUCK
BUTTER
CHEESE
BEEF
HALIBUT
CHOCOLATE
PORK MEAT

Les Grands Flacons rouges

MOULIS-EN-MÉDOC CRU BOURGEOIS, CHÂTEAU POUJEAUX 1989 MAGNUM	625 €
SAINT-ESTÈPHE CRU BOURGEOIS, CHÂTEAU HAUT-MARBUZET MAGNUM 1989	625 €
SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU HAUT-MARBUZET 2002 DOUBLE-MAGNUM	245 €
SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU HAUT-MARBUZET 2003 MAGNUM	230 €
SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ 1986 MAGNUM	660 €
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU PAPE CLÉMENT 2010 MAGNUM	120 €
PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU CLARISSE 2010 MAGNUM	125 €

Le Pressoir D'argent Gordon Ramsay M



**SAINT-ÉMILION GRAND CRU,
FLEUR DE FONPLEGADE
MAGNUM 2010**

125 €

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Le Pressoir D'argent Gordon Ramsay M



Le Pressoir D'argent Gordon Ramsay

5 Cr De L'Intendance, 33000
Bordeaux, France

Opening Hours:

Tuesday 19:00-21:30

Wednesday 19:00-21:30

Thursday 19:00-21:30

Friday 19:00-21:30

Saturday 19:00-21:30

Made with [Menu](#)

