



PALAZZO
INDELLI
ristorante – pizzeria

by **M**ARE
OSSO

Benvenuti a **Palazzo Indelli** il nostro Ristorante, Pizzeria e Bistrot dove la qualità degli ingredienti e l'ambiente di classe sono al centro della vostra esperienza gastronomica. La nostra filosofia è quella di offrire solo i prodotti più freschi e di qualità superiore, scelti con cura dai nostri fornitori locali.

Il nostro menu offre una vasta scelta di piatti, dai classici della cucina italiana a quelli della tradizione culinaria Pugliese. Offriamo inoltre un'attenta selezione di carni pregiate e frollate e di pescato locale. Il tutto è affiancato da una carta dei vini ricca e variegata con prodotti di alta qualità per andare incontro ad ogni esigenza.

Il nostro team di chef esperti guidati dal nostro Chef **Cavallo** che lavora con passione per creare piatti sorprendenti che soddisfino i vostri gusti e vi portino in un viaggio gastronomico unico.

Continua la tua esperienza nelle nostre strutture:

Welcome to Palazzo Indelli, our Restaurant, Pizzeria and Bistrot where the quality of the ingredients and the classy environment are at the centre of your gastronomic experience. Our philosophy is to offer only the freshest and highest quality products, carefully chosen from our local suppliers.

Our menu offers a wide choice of dishes, from the classics of Italian cuisine to those of the Apulian culinary tradition. We also offer a careful selection of fine and matured meats and local fish. All this is accompanied by a rich and varied wine list with high quality products to meet every need.

Our team of expert chefs led by our Chef who work with passion to create amazing dishes that suit your taste and take you on a unique gastronomic journey.

Continue your experience in our facilities:



BEACH EXPERIENCE
MARE MOSSO BEACH CLUB
Fasano



CLASS EXPERIENCE
TERRA MOSSA
Alberobello



ROMANTIC EXPERIENCE
BORGO DEI LECCI
Selva di Fasano



APULIAN RESTAURANT
CORTE DEI TRULLI
Alberobello



RESTAURANT
AMERICAN BAR
EVENTS
Monopoli



APULIAN RESTAURANT
AMERICAN BAR
Monopoli

ANTIPASTI DI MARE SEA APPETIZERS

IL NOSTRO CRUDO MARE

3 ostriche, 3 gamberi rossi, 3 scampi, 5 cozze nere,
tartare di tonno con granella di pistacchio

OUR RAW SEA

3 pieces oysters, 3 pieces red shrimp, 3 pieces scampi, 5 pieces black mussels
Tuna tartare and pistachio grains*

€ 28

(2,4,8,14,15)

CARPACCIO DI SPIGOLA/ORATA

SEA BASS/GILT-HEAD BREAM CARPACCIO

€ 18

(1,14,15)

SALMONE MARINATO CON ZENZERO E LIME

polvere di oliva e burratina

MARINATED SALMON WITH GINGER AND LIME olive powder and burrata

€ 18

(4,7,15)

IMPEPATA DI COZZE

con crostini di pane casereccio

PEPPERED MUSSELS with homemade bread croutons

€ 13

(1,14)

GAMBERI IN CROSTA

con mozzarella di bufala e passion fruit

CRUSTED SHRIMP buffalo mozzarella and passion fruit

€ 18

(1,2,3,7,15)

INSALATA DI MARE CON VERDURINE DI STAGIONE

SEAFOOD SALAD with seasonal vegetables

€ 16

(2,4,14,15)

*TUTTO IL CRUDO SARA' SERVITO SECONDO DISPONIBILITA'

*raw sea will be served according to availability

ANTIPASTI DI TERRA LAND APPETIZERS

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON CONFETTURA

COLD CUTS AND CHEESE BOARD WITH JAM

€ 18

(7)

PARMIGIANA CLASSICA

CLASSIC PARMIGIANA

€ 13

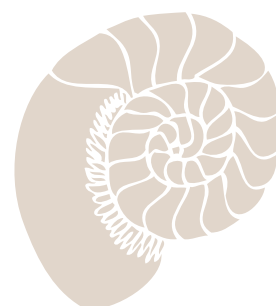
(1,3,7)

PUREA DI FAVE E CICORIA CON OLIO EVO

PUREE OF BROAD BEANS AND CHICORY WITH EVO OIL

€ 13

COPERTO € 3



PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

SPAGHETTONE COZZE E VONGOLE

SPAGHETTONE WITH MUSSELS AND CLAMS

€ 14

(1,14)

CALAMARATA CON ½ ASTICE

CALAMARATA WITH ½ LOBSTER

€ 28

(1,12)

SCIALATELLI CON GAMBERI ROSSI E PESTO DI PISTACCHIO

SCALATIELLI WITH RED PRAWNS AND PISTACHIO PESTO

€ 20

(2,1,2,8,15)

TORTELO VERDE RIPIENO DI BURRATA

melanzana e cacio ricotta

SCALATIELLI WITH RED PRAWNS AND PISTACHIO PESTO

€ 18

(1,7)

PASTA SENZA GLUTINE MAGGIORAZIONE DI 2€

SECONDI PIATTI DI MARE

SECOND COURSES OF SEAFOOD

FRITTURA MISTA DI CALAMARI,GAMBERI E PARANZA

MIXED FRIED CALAMARI, PRAWNS AND PARANZA

€ 20

(1,2,4,14,15)

GRIGLIATA MISTA

(gamberoni, seppie, Ztonno e polpo)

MIXED FRIED CALAMARI, PRAWNS AND PARANZA

€ 23

(2,4,14,15)

TRANCIO DI TONNO CON CRUDITE' DI VERDURE

TUNA SLICE WITH RAW VEGETABLES

€ 23

(4,15)

SPIGOLA A PORZIONE 400gr/600gr

SEA BASS PER PORTION 400gr/600gr

€ 30

(4)

ORATA A PORZIONE 400gr/600gr

SEA BREAM PER PORTION 400gr/600gr

€ 30

(4)

PESCATO DEL GIORNO

CATCH OF THE DAY

€ 65

(2) al kg

ARAGOSTA E CICALA GRECA

LOBSTER AND GREEK CICADA

€ 140

(2) al kg

ASTICE

LOBSTER

€ 90

(2) al kg

SECONDI PIATTI DI TERRA

SECOND COURSES OF LAND

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

e crumble di taralli

BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER AND TARALLI CRUMBLE

€ 25

(1)

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA

GRILLED BEEF SLICED

€ 20

(7)

SELEZIONE DI CARNE FROLLATE

SELECTION OF AGED MEATS

€ 55

(7) al kg

CONTORNI

SIDE DISHES

VERDURE GRIGLiate

GRILLED VEGETABLES

€ 7

(7)

PATATINE FRITTE

FRENCH FRIES

€ 7

(1,15)

PATATINE NOVELLE AL FORNO

BAKED NEW CHIPS

€ 7

INSALATA MISTA

MIXED SALAD

€ 7

MENU BABY

BABY MENU

PROSCIUTTO CRUDO, COTTO E MOZZARELLA

RAW HAM, COOKED HAM AND MOZZARELLA

€ 10

ORECCHIETTE AL POMODORO

ORECCHIETTE WITH TOMATO

€ 12

(1)

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE

CHICKEN CUTLET WITH FRENCH FRIES

€ 15

(1,3,15)

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella, basilico e olio evo
tomato, mozzarella, basil, oregano, extra virgin olive oil

€ 8

(1,7)

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e olio evo
tomato, mozzarella, ham, mushrooms and olive oil

€ 10

(1,7)

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salame piccante e olio evo
tomato, mozzarella, spicy salami and olive oil

€ 10

(1,7)

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive e olio evo
tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives and evo oil

€ 10

(1,7)

FUMÈ

pomodoro, mozzarella, speck, scamorza affumicata e olio evo
tomato, mozzarella, speck, smoked scamorza and evo oil

€ 11

(1,7)

AMERICANA

würstel, pomodoro, mozzarella, patatine e olio evo
würstel, tomato, mozzarella, french fries and evo oil

€ 10

(1,7)

DELIZIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, stracciatella e olio evo
tomato, mozzarella, raw ham, stracciatella cheese and evo oil

€ 11

(1,7)

VALTELLINA

pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana e olio evo
tomato, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan and evo oil

€ 12

(1,7)

CALABRESE

pomodoro, mozz, nduja, carboncelli, noci, burratina
tomato, mozzarella, nduja, charcoal, walnuts, burrata

€ 12

(1,7,13)

NORCIA

pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia di norcia, rucola e grana
tomato, mozzarella, porcini mushrooms, Norcia sausage, rocket and parmesan

€ 13

(1,7)

PIZZE BASE BIANCA

ORTOLANA

mozzarella, pomodorino, verdure grigliate, funghi, basilico e olio evo
mozzarella, cherry tomatoes, grilled vegetables, mushrooms, basil and olive oil

€ 11

(1,7)

QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, emmental, pecorino, gorgonzola e olio evo
mozzarella, emmental, pecorino, gorgonzola cheese and evo oil

€ 10

(1,7)

GAMBERETTI

mozzarella fuori cottura, insalata verde, gamberetti, olio, limone, salsa rosa, pepe e grana
mozzarella cheese, green salad, shrimp, oil, lemon, pink sauce, pepper and parmesan

€ 13

(1,7,2)

PISTACCHIOSA

mozzarella fuori cottura, mortadella, datterino giallo e rosso, stracciatella, granella di pistacchio
mozzarella cheese, mortadella, yellow and red cherry tomatoes, stracciatella, chopped pistachios

€ 12

(1,7,13)

PIZZE BASE CICCIO

CRUDAIOLA

pomodorino, mozzarella, rucola e grana
tomato, mozzarella, rocket and parmesan

€ 10

(1,7)

CICCIO SPECIALE

semi di sesamo, semi di papavero, origano e olio
sesame seeds, poppy seeds, oregano and oil

€ 5

(1,7,11)



PIZZE GOURMET

TEA

€ 16

base margherita, prosciutto crudo, pomodorino confit, bufala e crema di basilico
Margherita base, raw ham, confit cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil cream

(7,8)

VINARIUS TARTUFATA

€ 14

mozzarella, crema di tartufo, guanciale, rucola e noci
mozzarella, truffle cream, bacon, rocket and walnuts

(1,4,13)

PIZZA INDELLI

€ 16

mozzarella fuori cottura, tartare di tonno, olio, sale, pepe, stracciatella, granella di pistacchio
mozzarella cheese, tuna tartare, oil, salt, pepper, stracciatella, chopped pistachios

(1,7,13,14)

PIZZA MARE MOSSO

€ 16

mozzarella fuori cottura, tartare di gamberi, mela verde, olio, sale, pepe, rucola, grana, datterino giallo e rosso
mozzarella cheese, prawn tartare, green apple, oil, salt, pepper, rocket, parmesan, yellow and red datterino tomatoes

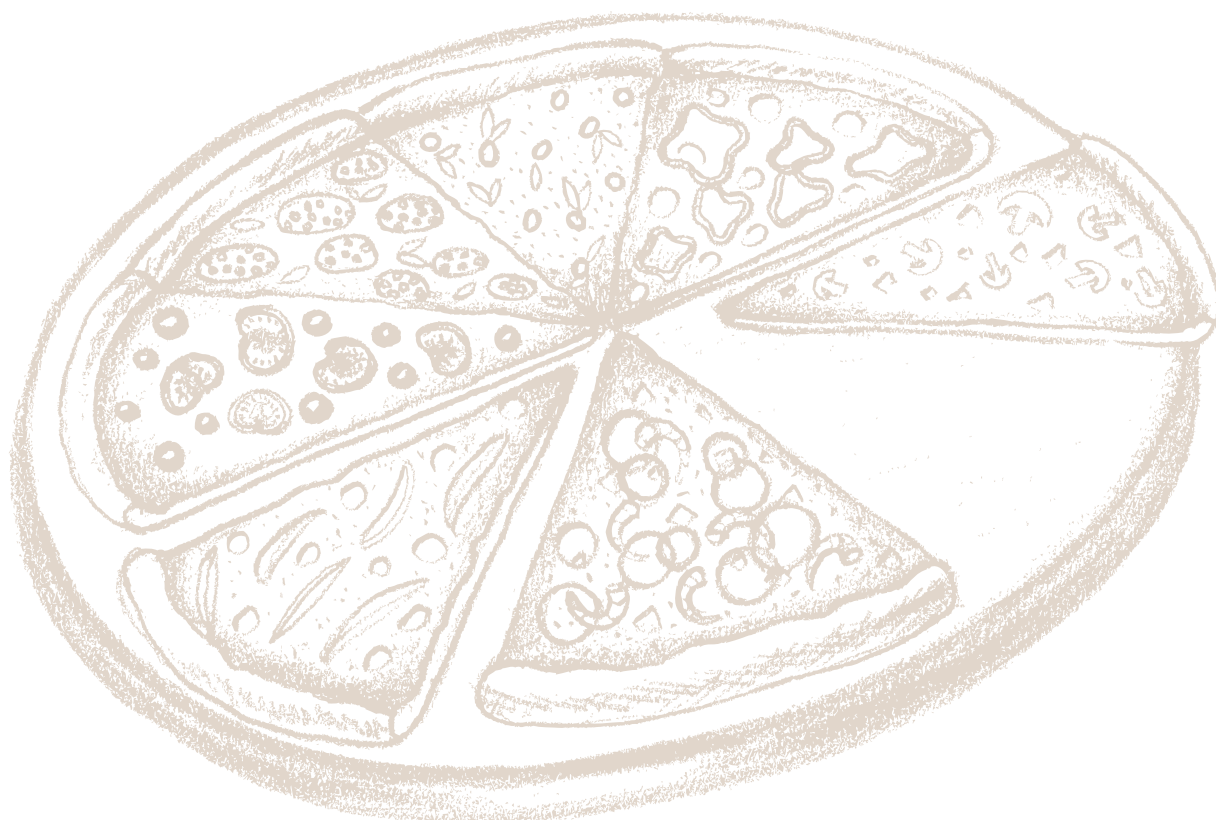
(1,7,2)

LIMONE

€ 13

mozzarelle, gamberi rossi, grana in cottura, insalata verde e succo di limone
mozzarella, red prawns, parmesan cheese, green salad and lemon juice

(1,7)



DESSERT

TIRAMISU DELLA CASA

HOUSE TIRAMISU

€ 7

(1, 7, 6, 8)

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO

CHOCOLATE CAKE WITH WARM HEART

€ 7

(1, 7, 6, 8)

CREMOSO AL PISTACCHIO

PISTACHIO CREAMY

€ 7

(1, 7, 6, 8)

MOUSSE COCCO E PASSION FRUIT

COCONUT AND PASSION FRUIT MOUSSE

€ 7

(1, 7, 6, 8)

SEMIFREDDO ROCHER

SEMIFREDDO ROCHER

€ 7

(1, 7, 6, 8)

SEMIFREDDO AI TRE CIOCCOLATI

THREE CHOCOLATE SEMIFREDDO

€ 7

(1, 7, 6, 8)

BABBA' DELLA TRADIZIONE

TRADITIONAL BABBA

€ 7

(1, 7, 6, 8)

FRUTTA DI STAGIONE

SEASONAL FRUIT

€ 6



ELENCO ALLERGENI

ELENCO INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NEL REG. CE 1169/2011 (ALLEGATO II)

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) / 2. Crostacei / 3. Uova / 4. Pesce / 5. Arachidi / 6. Soia / 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Semi di sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) / 13. Lupini / 14. Molluschi / 15. Prodotto congelato

LIST OF INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED TO BE ALLERGENIC USED IN THIS EXERCISE AND PRESENT IN REG. EC 1169/2011 (ANNEX II)

1. Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats) / 2. Crustaceans / 3. Eggs / 4. Fish / 5. Peanuts / 6. Soya / 7. Milk and milk products (including lactose) / 8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts) / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame seeds / 12. Sulphur dioxide and sulphites (if in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre) / 13. Lupins / 14. Molluscs / 15. Frozen product

BEVANDE

DRINKS

ACQUA NATURALE o EFFERVESCENTE

WATER STILL OR SPARKLING

€ 3

COCA COLA - COCA ZERO - FANTA - LEMON SODA 0.33 cl

€ 4

THE PESCA O LIMONE / LEMON OR PEACH TEA

€ 4

CRODINO - COCKTAIL SAN PELLEGRINO

€ 4

SUCCHI DI FRUTTA VARI / FRUIT JUICES

€ 4

CALICE DI VINO - GLASS OF WINE

€ 5

BIRRE ALLA SPINA

BEERS ON DRAFT

0,20 CL BIRRA WARSTEINER

€ 4

0,40 CL BIRRA WARSTEINER

€ 6

BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLE BEER

PERONI NASTRO AZZURRO PICCOLA / SMALL

€ 4

BIRRA CHIARA WARSTEINER

€ 5

BIRRA SCURA WARSTEINER

€ 5

BIRRA ANALCOLICA - NO ALCOL

€ 5

BIRRA GLUTEN FREE

€ 6

Monopoli

Monopoli sorge lungo il litorale adriatico a 40 chilometri a sud di Bari, nella zona geografica della Terra di Bari, in particolare nel settore sud-orientale della Conca di Bari, il cui rilievo, man mano che ci si avvicina alla costa, presenta talora una forte inclinazione, formando un ripido gradino localmente chiamato Le Serre.

Tale pendenza, rilevabile a pochi chilometri dal centro, delimita due paesaggi nettamente distinti: uno pianeggiante, denominato marina, che si estende verso il mare, e uno sollevato, sì da formare una specie di tavolato che si spinge verso l'interno fino ad un'altezza massima di 408 metri, nella zona dei monti Carbonara in contrada Aratico. Tale gradino è dovuto all'azione erosiva del mare e segna un successivo stadio del sollevamento a cui tutta la regione delle Murge andò soggetta nel Pliocene, quando essa emergeva nella sua parte più elevata. Il territorio della città di Monopoli si estende complessivamente su una superficie di 157,89 km². La costa, lunga quasi 15 chilometri, è bassa e frastagliata: con oltre 25 cale ed ampie distese sabbiose risulta particolarmente adatta alla balneazione e all'esplorazione della vita sottomarina. Sul territorio è dunque ampiamente diffuso il turismo balneare.

Monopoli rises along the Adriatic coast 40 kilometers south of Bari, in the geographical area of the Bari area, in particular in the south-eastern sector of the Conca di Bari, whose relief, as one approaches the coast, sometimes presents a steep inclination, forming a steep step locally called Le Serre.

This slope, detectable a few kilometers from the centre, delimits two clearly distinct landscapes: a flat one, called marina, which extends towards the sea, and a raised one, so as to form a kind of plateau which extends inland up to a maximum height of 408 meters, in the area of the Carbonara mountains in the Aratico district. This step is due to the erosive action of the sea and marks a subsequent stage of uplift to which the entire Murge region was subject in the Pliocene, when it emerged in its highest part. The territory of the city of Monopoli covers a total area of 157.89 km². The coast, almost 15 kilometers long, is low and jagged: with over 25 coves and wide sandy expanses, it is particularly suitable for bathing and exploring underwater life. Therefore, seaside tourism is widespread in the area.

