


Benvenuti al WOP

WOP (acronimo di WithOut Passport) è un'idea di libertà, di movimento in cerca di ciò che abbiamo perduto, o non ancora trovato, di cui non possiamo fare a meno, come ad esempio, la qualità del vivere e la sincerità del cibo.

Le carni che serviamo vengono fornite dalla macelleria di famiglia (La Macelleria di Italo e Giacomo Latrofa, in Noicàttaro). Sono carni rigorosamente fresche e non surgelate, provenienti da piccoli allevamenti siti nei dintorni di Noci, scelti per le modalità di allevamento tradizionali e l'esclusivo ricorso ai prodotti naturali e foraggi locali.

Per noi, ristorazione è un termine ricco di significati, ma soprattutto indica quel "fatto in casa" che oggi, con il dilagare dei semilavorati industriali, sta drasticamente scomparendo.

Lo staff del WOP è a Vostra disposizione, e si adopera affinché possiate trascorrere momenti di piacere e gioia.

	Piano di Autocontrollo per la Sicurezza Alimentare	
--	--	--

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione sugli ingredienti allergenici utilizzati per i singoli piatti/bevande proposti in menù al personale in servizio ovvero al Titolare.

Il viaggio inizia con...

Darwin e l'evoluzione del tagliere (selezione di pregiati affettati, salumi e formaggi pugliesi (latte, sale, caglio), frittelle alla canapa)	Piccolo (consigliato per 2 persone) € 13.00 Grande (consigliato per 4 persone) € 23.00
Insalata russa a modo nostro (Patate, carote, piselli, maionese, uovo sodo, tonno, servita con crostini di pane artigianale (glutine))	€ 5.00
La parmigiana  (Melanzane, salsa di pomodoro, uova , farina (glutine), parmigiano (latte, sale, caglio))	€ 4.50
La Caprese del Wop  (Fiordilatte artigianale (latte, sale, caglio), pomodori, melanzane grigliate, pane carasau (glutine))	€ 6.00
Gli straccetti perfetti (Straccetti di carne di maiale panati al forno (glutine), stracciatella (latte, sale, caglio))	€ 8.00
Frittelle alla canapa con 1 salsa a scelta 	€ 3.00
Polpettine di pane (polpette di pane (glutine). formaggio (latte, sale, caglio), uova , salumi (glutine), prezzemolo)	€ 3.00
Cestino di pane	€ 1.00

I primi

Primo dello chef

(vedi lavagnetta o chiedi al personale)

Casper d'estate

€ 9.00

(Paccheri con verdure e pancetta tesa affumicata su letto di crema di mozzarella (**latte**, sale, caglio), pepe)

Amatriciana

€ 9.00

(Bucatini con sugo all'amatriciana (pomodoro, guanciale di Norcia, pecorino romano DOC (**latte**, sale, caglio))

Carbonara

€ 9.00

(Spaghetti, guanciale di Norcia, **tuorlo d'uovo**, pecorino romano DOC (**latte**, sale, caglio), parmigiano reggiano DOC (**latte**, sale, caglio), pepe)

Cacio e pepe

€ 9.50

(Spaghetti, pecorino romano DOC (**latte**, sale, caglio), Parmigiano reggiano DOC (**latte**, sale, caglio), pepe)

Gricia

€ 8.50

(Spaghetti, guanciale di Norcia, pecorino romano DOC (**latte**, sale, caglio), Parmigiano DOC (**latte**, sale, caglio), pepe)

NOVITA' : LA PASTA AMICA DELLA LINEA

ZERO CARBOIDRATI, ZERO GRASSI, ZERO GLUTINE, SOLO 30 Kcal

Shirataki di Konjac alla WOP

€ 10.00

(Shirataki di Konjac con crema e julienne di verdure fresche, cardoncelli e nduja)

1 Burgers

I burgers sono tutti di nostra esclusiva produzione, fatti con carne fresca non surgelata a Km zero.

I panini sono artigianali e prodotti su nostra specifica ricetta ispirata all'originale "Burger Bun" americano. In alternativa, di nostra produzione il panino semintegrale al farro.

Tutti i burgers sono serviti con contorno di patate fritte*

N.B. A richiesta Tris di salse (maionese, ketchup, salsa BBQ) € 1.00

Ciitolina salsa singola € 0.50

A richiesta è possibile inserire un **doppio hamburger** in ogni panino.

Hamburger da **180g** € 4.00

Il costo **sarà sommato** al costo del singolo panino.

Hamburger da **100g** € 3.00

1 Burgers della settimana

Castel del Monte

(Rosetta artigianale, la nostra parmigiana, provolone (**latte**, sale, caglio))

€ 7.00

José Velásquez (con panino al farro)

(Burger di **pollo**, soppressata calabrese, raschera (**latte**, sale, caglio), maionese al pepe nero, pomodoro, insalata)

Hamburger da **180g** € 9.00

Route 66

(Doppio hamburger di manzo, **salsa crispy**, doppia pancetta tesa affumicata, doppio cheddar (**latte**, sale, caglio), cetriolino, pomodoro, insalata)

2 Hamburger da **180g** € 13.00

2 Hamburger da **100g** € 10.00

N.B. L'aggiunta di alcuni ingredienti comporterà l'aumento del prezzo di

€ 0.50

* prodotto surgelato

I Burgers

Conversano	Hamburger da 180g	€ 8.50
(Manzo, ciliegie Ferrovia, stracciatella (latte , sale, caglio), pancetta affumicata, salsa BBQ)	Hamburger da 100g	€ 6.50
Da Vinci	Hamburger da 180g	€ 9.00
(Manzo, Gorgonzola DOC (latte , sale, caglio), pancetta tesa affumicata, scalogni caramellati, noci , insalata)	Hamburger da 100g	€ 7.00
Caparezza	Hamburger da 180g	€ 9.50
(Manzo, maionese al pomodoro, fiordilatte artigianale (latte , sale, caglio), pomodori secchi, pancetta tesa affumicata, melanzane grigliate)	Hamburger da 100g	€ 7.50
Puccini (con panino al farro)		€ 9.00
(Salsiccia artigianale, scamorza (latte , sale, caglio), carciofini sott'olio, melanzana, maionese al pomodoro)		
Malerba	Hamburger da 180g	€ 8.00
(Manzo, fiordilatte artigianale (latte , sale, caglio), rucola, salsa cocktail, pomodoro)	Hamburger da 100g	€ 6.00
Jaco l'intramontabile	Hamburger da 180g	€ 8.50
(Manzo, uovo strapazzato , cheddar(latte , sale, caglio), pancetta tesa aff., insalata, salsa BBQ)	Hamburger da 100g	€ 6.50
Il panino pork di Mork di Ork (omaggio a Robin Williams)	2 Hamburger da 180g	€ 13.00
(Doppio hamburger di manzo, formaggio Brie(latte , sale, caglio), cheddar (latte , sale, caglio), maionese alla birra, pancetta tesa affumicata, trito di arachidi , insalata)	2 Hamburger da 100g	€ 10.00
Cometa di Halley		€ 8.50
(Straccetti di maiale panati, stracciatella (latte , sale, caglio), insalata, pomodoro)		
Nicholas Roerich (con ciabattina)		€ 9.50
(Cotoletta di pollo impanata, avocado, insalata russa , pancetta tesa affumicata, mozzarella (latte , sale, caglio))		
Don Juan	Hamburger da 180g	€ 9.50
(Burger di pollo , scamorza(latte , sale, caglio), bacon, avocado, maionese alla mela verde)		
Mumtaz Mahal	Hamburger da 180g	€ 8.50
(Burger di pollo ruspantino , fiordilatte artigianale (latte , sale, caglio), dadolata di verdure (zucchine, melanzane, peperoni), maionese allo zenzero e curcuma, insalata)		
N.B. L'aggiunta di alcuni ingredienti comporterà l'aumento del prezzo di		€ 0.50

1 Burgers

1 burgers sono tutti di nostra esclusiva produzione.

Di verdure (serviti con contorno di patate fritte **)

Lady Lindy (Amelia Earhart)



€ 8.00

(Burger di patate e mix di verdure, provolone (**latte**, sale, caglio), pomodoro, insalata, **maionese** vegwop*)

Paganini



€ 9.00

(Burger di spinaci (ricotta (**latte**, sale, caglio), **uova**, **pangrattato**, rosmarino, pepe), **maionese** vegwop*, insalata, scamorza affumicata (**latte**, sale, caglio), pomodoro, **uovo fritto**)

Valdo Vaccaro (in puccia, tortillas o pane al farro a scelta)



€ 9.00

(Burger di patate e mix di verdure, crema di verdure, formaggio veg, pomodori secchi, pomodoro, rucola)

Donald Watson (in puccia, tortillas o pane al farro a scelta)



€ 8.50

(Burger di lenticchie e quinoa (farina di ceci, cipolla rossa, prezzemolo, panna veg), formaggio vegano, carciofini sott'olio, pomodoro, insalata, **maionese** vegwop*)

Tiresia (afrodisiaco) (in puccia, tortillas o pane al farro a scelta)



€ 9.00

(Burger di barbabietola rossa e riso integrale (tahin, zenzero, prezzemolo, cipolla, **pangrattato**), formaggio vegano, **maionese** vegwop *, pomodoro, rucola)

* maionese vegwop (latte di **soia**, olio di semi di **soia**, capperi, cetriolini)

Di pesce (serviti con contorno di patate fritte **)

Hernst, il mare e le mazzancolle 3.0

€ 10.00

(Burger di **mazzancolle** ** riso e patate, fiordilatte artigianale (**latte**, sale, caglio), zucchine grigliate, pomodoro, salsa cocktail, insalata)

Jorma Kaukonen 2.0

€ 10.00

(Burger di tonno rosso**, scamorza affumicata(**latte**, sale, caglio), carciofini sott'olio, **maionese** al nero di seppia, insalata)

N.B. L'aggiunta di alcuni ingredienti comporterà l'aumento del prezzo di

€ 0.50

** prodotto surgelato

Alternative di carne

Con le mani	€ 12.00
(Costine di maiale in salsa salmoriglio con contorno di insalata estiva con feta)	
Tagliata con pomodorini, rucola e grana	€ 15.50
(Entrecote di manzo 250g, pomodorini, rucola, grana(latte , sale, caglio), con verdure in tempura)	
1 saltimbocca introversi di Jung	€ 9.00
(4 involtini di carne (200g) ripieni di formaggio(latte , sale, caglio) e prosciutto cotto (contiene glutine) con panature varie, cotti al forno)	
Alette di pollo alla birra	€ 7.00
(6 alette di pollo speziate al forno servite con salse a scelta (formaggio (latte , sale, caglio), BBQ, ketchup, salsa piccante)	

Le patate *

* Patate surgelate "Lamb Weston" marchio leader nel settore dei prodotti di alta qualità a base di patate.

Il prezzo delle patate comprende un tris di salse per ogni porzione (maionese, ketchup, salsa BBQ)

Ulteriori richieste di salse comporteranno l'aumento del prezzo per ciascuna salsa di € 0.50

Twister	Porzione piccola	€ 4.50
----------------	------------------	--------

(aromatizzate paprica dolce)	Porzione grande	€ 6.50
------------------------------	-----------------	--------

Dippers	Porzione piccola	€ 4.50
----------------	------------------	--------

Porzione grande	€ 6.50
-----------------	--------

Chips	Porzione piccola	€ 4.50
--------------	------------------	--------

Porzione grande	€ 6.50
-----------------	--------

Pomme Frites	Porzione piccola	€ 3.50
---------------------	------------------	--------

Porzione grande	€ 5.50
-----------------	--------

Le insalatone

1) BASE

Insalata iceberg € 3.00

2) AGGIUNGI I TUOI INGREDIENTI

cipolla rossa / carote / pomodori / mais / rucola € 0.40

Dressing: **Caesar's sauce** / Crema di semi vari ciascuno

melanzane grigliate / zucchine grigliate / semi vari / **noci / granella** € 0.90

di nocciole / granella di pistacchi / arachidi / fichi morbidi / olive ciascuno

nere / mela verde / **scaglie di grana** / crostini di focaccia

speck / tonno sott'olio / **uovo sodo / mozzarella** € 1.50

ciascuno

Stuzzichini

Onion Rings * con tris di salse (maionese, ketchup, salsa BBQ) € 5.00

Nachos con tris di salse a scelta (maionese, ketchup, salsa BBQ, salsa formaggio) € 4.00

Tris di stuzzichini (olive, taralli, arachidi) € 3.00

Tarallini € 1.50

Ciotolina di olive € 1.00

* prodotto surgelato

1 dolci

1 dolci sono tutti di nostra esclusiva produzione.

Panna cotta

€ 5.00

(Panna cotta artigianale (latte, sale, caglio)) con topping a scelta)

Brownies al cioccolato

€ 5.00

(con salsa alla frutta)

Salame al cioccolato Vegan



€ 5.00

Dolce del giorno

€ 5.00

I vini

I rossi

Cantine Due Palme – Ettamiano Salento IGP Rosso (Primitivo e Aleatico)	Bottiglia	€ 29.00
Azienda agricola Petrera - Fatalone (Primitivo Gioia del Colle DOC)	Bottiglia	€ 25.00
	Calice	€ 7.00
Cantine Due Palme - Negroamaro (Negroamaro Salento IGP)	Bottiglia	€ 12.00
	Calice	€ 3.50
Torrevento - Bolonero (Castel del Monte DOC)	Bottiglia	€ 13.00
	Calice	€ 4.00

I Bianchi

Torrevento – È Arte (Chardonnay Igt)	Bottiglia	€ 15.00
Giancarlo Ceci - Panascio (Castel del monte DOC Bombino Bianco)	Bottiglia	€ 18.00
Bedin - Prosecco Spago DOC	Bottiglia	€ 18.00

Rosati

Leone De Castris - Illiria (Rosato Negramaro Igt)	Bottiglia	€ 13.00
Conti Zecca - Sud Est (Rosato Frizzante)	Bottiglia	€ 20.00

Bevande

Acqua Sorgesana (naturale) – Bottiglia di vetro 1 Litro € 2.00

Acqua Lete (leggermente frizzante) – Bottiglia di vetro 1 Litro € 2.00

Birra alla spina (Birra Moretti) Media (0,4 l) € 4.00

Piccola (0,2 l) € 2.50

Caraffa (1 l) € 10.00

CocaCola - bottiglia in vetro 33 cl € 2.50

CocaCola Zero - bottiglia in vetro 33 cl € 2.50

Fanta - bottiglia in vetro 33 cl € 2.50

Sprite - bottiglia in vetro 33 cl € 2.50

Chinò - lattina 33 cl € 2.00

Caffè € 1.00

Coperto € 1.50

1 distillati

Rhum

Rhum Blanc Agricole PMG 56% € 6.00

Zacapa 15 anni € 5.00

Whisky

Laphroaig € 6.00

Grappe

La Gradaia – Domenis (grappa bianca) € 4.00

Segnana (grappa barricata) € 4.00

Amari

Jagermeister € 3.00

Unicum € 3.00

Amaro del birraio € 3.00

Igu Rosolio di ulivo di Puglia € 3.00

Passito Moscatello selvatico € 3.50

Liquori vari € 2.00