

**Food, events
and smile.**



MENÚ

FINE DINING PUB



Gli artisti d'apertura

I NOSTRI FREDDI e CALDI

Antipasto Jaster

- Mezzaluna di Prosciutto Crudo di Parma (20 mesi) e Mortadella di Suino nero
- Mozzarella di Bufala di Battipaglia
- Crostini di pane con crema cacio e pepe e dadolata di norcia
- Cubo Croissant ripieno di stracciatella e Polpo alla "Luciana"
- Fiori di zucca ripieni
- Tartare di tonno sashimi con arance e menta
- Bocconcino di Baccalà fritto con pomodorini, rucola e aceto balsamico

18,00

(a persona)

Mezzaluna di Prosciutto Crudo di Parma (20 mesi),
Mortadella di Suino nero e mozzarella
di Bufala di Battipaglia

13,00

Crostini di pane con crema cacio e pepe e
dadolata di norcia

8,00

Cubo Croissant ripieno di stracciatella e
Polpo alla "Luciana"

12,00

Fiori di zucca ripieni

10,00

Tartare di tonno sashimi con arance e menta

12,00



Gli artisti d'apertura

I NOSTRI FREDDI e CALDI

Bocconcini di Baccalà fritto con pomodorini, rucola 8,00
e aceto balsamico

Tartare di filetto di black angus con marinatura 12,00
naturale, stracciatella e rucola

Carpaccio di bresaola con pomodorini, 10,00
rucola, grana e limoncella

Arrosticini di pecora abruzzese con patatine fritte 10,00

Lecca lecca di formaggio ripieni 6,00
con pomodoro secco intinti al miele

Olive Baresane 3,50

Polpette di scottona con crema cacio e pepe 7,00

Polpette di scottona con crema e granella di pistacchio 7,00

Scaglioni Baresi homemade 4,00

Patate Rustic con buccia 4,00

Patata dolce 4,50

Mortadella piastrata 4,50



I premi — ASSASSINE

Classica	11,00
Stracciatella e granella di pistacchio	12,00
San Giuannidd (capperi e olive)	12,00
Crema di zucca e speck a dadini	12,00
Crema Cacio e Pepe	12,00
Crema al tartufo	13,00
Datterino giallo <i>NOVITÀ</i>	13,00
Tartare di ronno e stracciatella <i>NOVITÀ</i>	14,00
Crema di carciofi <i>NOVITÀ</i>	12,00
Miglior concerto dell'anno - Ragù di Polpo	13,00
Bufala	13,00
Assassina Gluten Free	14,00
Poker Assasine di terra	25,00
Tris di mare	30,00



Le Melodie

STEAKHOUSE

Tagliata di pollo con rucola, grana e pomodori ☀	11,00
Cotoletta di pollo con patate fritte ☀	10,00
Entrecote (taglio cuberoll) con verdure grigliate e papate al forno	17,00
Tagliata (taglio cuberoll) con rucola, grana e pomodori ☀	15,00
Tagliata (taglio cuberoll) con crema di pistacchio e stracciatella	18,00
Zampina di vitello con patate fritte ☀	12,00
Filetto alla griglia con patate al forno	20,00
Filetto al Pepe Verde	20,00



Le Melodie

STEAKHOUSE

T-Bone (circa 600g) cotta alla brace
con verdure grigliate, patate al forno e sali dal mondo

35,00/Kg

Burger al piatto con pomodori, bacon e
uova alla Jaster ☀

15,00

Grigliata di carne mista - Picaña Brasile, Tagliata
di Cuberolle, zampina e bombette di suino
con patate fritte e verdure grigliate

40,00
(min. 2 persone)

Picanha con fiocchi di sale bianco ☀

20,00

Bombette di suino con patate al forno ☀

12,00



Le 2° voci

CONTORNI

Verdure grigliate con pomodorini	4,50
Patate fritte	4,00
Patate al forno	4,00
Insalata mista	3,50
Ciccio Bianco con olio EVO, sale e origano	4,00
Ciccio Rosso con salsa, pomodorini e grana	5,00

Le intonazioni

INSALATE

Soprano - Iceberg, pomodorini, rucola, grana, filetto di pollo	7,00
Baritono - Iceberg, pomodorini, carote, mais e tonno	7,00
Tenore - Iceberg, pomodoro da insalata, mozzarella e crudo a dadini	7,00
Mezzosoprano - Iceberg, pomodorini, bresaola, rucola e grana	7,00



I SUONI

LE PINSE

Chitarra classica - Margherita	8,00
Tromba - Pomodoro, mozzarella, funghi freschi e speck	12,00
Violino - Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, pomodorini e rucola (Vegetariana)	10,00
Tamburo - Pomodoro, mozzarella, würstel e patatine	10,00
Sax - Pomodoro, fior di latte, spianata di cinghiale piccante	12,00
Arpa - Base Ciccio, Crema cacio & pepe e guanciale di montagna	10,00
Batteria - Bianca, mozzarella, cipolla caramellata homemade e speck	12,00
Basso - Bianca, stracciatella, pomodorini mortadella e granella di pistacchio	12,00
Flauto - Crema di carciofi, prosciutto cotto e grana	12,00

*a richiesta senza lattosio + 1,00

** a richiesta senza glutine + 1,00

*** a richiesta mozzarella di bufala + 2,00



I SUONI

LE PINSE

Tastiera - Base margherita, pomodirni, rucola, bresaola e grana	12,00
Viola elettrica - Pomodoro , mozzarella, pomodori secchi, capocollo e burratina	13,00
Organo - Bianca, Tartare di Black angus, mousse al formaggio, rucola, pomodorini	13,00
Pinsa Jaster Top - Base ciccio, crema di ricotta di Capra e tris di Salumi Exclusive	15,00
Mandolino - Base ciccio, rucola, stracciatella, tartare di tonno e datterino giallo	15,00
Fisarmonica - Pomodoro, mozzarella, pomodorini basilico e ricotta salata	12,00
Ukulele - Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini e crudo (20 mesi)	12,00
Oboe - Pomodoro, mozzarella, speck, radicchio, chips di zucchine e grana	12,00

*a richiesta senza lattosio + 1,00

** a richiesta senza glutine + 1,00

*** a richiesta mozzarella di bufala + 2,00



Le radio

BEVANDE

Coca-cola in vetro	2,50
Coca-cola zero in vetro	2,50
Fanta in vetro	2,50
Sprite in vetro	2,50
Chinotto in vetro	2,50
Acqua liscia depurata in vetro (1 litro)	2,50
Acqua frizzante depurata in vetro (1 litro)	2,50
The alla pesca	2,50
The al limone	2,50
Campari - Aperol Spritz	6,00



Coperto Adulto - 2,00
Coperto Baby - 1,00



Coperto Evento - 2,50



Legenda

ALLERGENI



Prodotto congelato - Il prodotto potrebbe essere congelato



Prodotto privo di lattosio - Il prodotto è stato delattosato al fine di ridurre il contenuto dello zucchero lattosio



Prodotto privo di glutine - Il prodotto non presenta del glutine al proprio interno e nessuna contaminazione durante tutto il processo produttivo.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, vi invitiamo a domandare direttamente al personale in servizio.





Via Vittorio Veneto, 32
Adelfia (BA)



080 972 54 28
375 72 82 683



JP JASTER CLUB