

INSUPERABAR

MENU

CAFFETTERIA

Una buona miscela nasce dall'equilibrio. Aromi diversi, intensità diverse, sfumature che insieme trovano il loro carattere.

Anche per noi è così. Ogni persona porta qualcosa di unico e quando le differenze si incontrano può nascere qualcosa di speciale.

Scegliete il vostro caffè. Noi lo prepariamo con cura.

CAFFÈ	1.00 €
CAFFÈ DECAFFEINATO	1.10 €
ORZO / GINSENG PICCOLO	1.10 €
CAFFÈ AL GHIACCIO	1.10 €
CAFFÈ FREDDO	1.50 €
CAFFÈ LECCESE	2.00 €
ESPRESSINO	1.30 €
CAPPUCCINO	1.50 €
CAPPUCCINO SOIA	1.80 €
LATTE BIANCO	1.20 €
LATTE SOIA	1.50 €
LATTE MACCHIATO	1.50 €
CAPPUCCINO GINSENG	2.00 €
CAPPUCCINO ORZO	2.00 €
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	1.80 €
CIOCCOLATA CALDA	2.50 €
TÈ / TISANA / CAMOMILLA	1.20 €

COLAZIONE

C’è chi comincia piano, chi ha già il passo veloce, chi cerca dolcezza prima di tutto.
La colazione è fatta di piccoli riti personali. Semplici, diversi, riconoscibili. Qui ognuno può trovare il proprio modo di iniziare la giornata.

Scegliete il vostro buongiorno.

CIAMBELLA DONUTS	1.50 €
CROISSANT VUOTO	1.00 €
CROISSANT FARCITO	1.20 €
PASTICCIOTTO	1.50 €
PASTICCIOTTO PICCOLO	1.00 €
CROISSANT VEGANO	1.20 €

BEVANDE

Un buon abbinamento nasce dall’incontro giusto tra elementi diversi.
Fresco, dolce, amaro, leggero, deciso. Ogni bevanda ha il suo carattere e accompagna un modo diverso di vivere la giornata. Trovate il vostro equilibrio.

E brindate con gentilezza.

ACQUA 0.50L	1.00 €
BEVANDE IN LATTINA	1.50 €
BIRRA BIONDA IN BOTTIGLIA 0.33L	2.00 €
BIRRA ROSSA IN BOTTIGLIA 0.33L	3.00 €
BIRRA ANALCOLICA IN BOTTIGLIA 0.33L	2.00 €

BIRRA NO GLUTINE IN BOTTIGLIA 0.33L	**2.50 €**
CALICE DI VINO	**4.00 €**
ENERGY DRINK	**2.00 €**
SUCCHI DI FRUTTA	**2.00 €**
GRANITE	**2.00 €**
SPRITZ	**6.00 €**
COCKTAIL BASE	**8.00 €**
COCKTAL PREMIUM	**12.00 €**

SPUNTINO

Sapori diversi, storie diverse, la stessa voglia di semplicità. Perché anche il cibo può ricordarci che l'identità non è mai una sola. È fatta di incontri, contaminazioni e radici.

Fermatevi per qualcosa di buono. Ogni proposta racconta un pezzo di territorio.

FOCACCIA BARESE	**2.00 €**
TRAMEZZINO	**3.50 €**
MAXI TOAST	**3.00 €**
PUCCIA FARCITA	**4.00 €**
PIADINA FARCITA	**5.00 €**

APERITIVO

Un tavolo funziona quando c’è spazio per tutti: per chi assaggia, per chi condivide, per chi ha bisogno di poco e per chi sceglierebbe tutto.
Le nostre formule nascono per adattarsi a compagnie, appetiti e desideri diversi.
Scegliete la misura che fa per voi. Porteremo a tavola cura e sapori da condividere

APERITIVO ANALCOLICO SMALL **10.00€**
3 referenze

APERITIVO ANALCOLICO LARGE **15.00€**
5 referenze

APERITIVO ALCOLICO SMALL **15.00€**
3 referenze

APERITIVO ALCOLICO LARGE **20.00€**
5 referenze

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI SMALL **15.00€**
per una persona

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI LARGE **25.00€**
per due persone



A PRANZO

Dall’orto alla cucina, dal territorio alla tavola.

Il pranzo di Insuperabar nasce da questa idea semplice: valorizzare ciò che abbiamo vicino, trasformarlo e renderlo accessibile a tutti.

Ogni piatto è il risultato di un lavoro condiviso, fatto di competenze diverse, attenzione e passione.

Accomodatevi. Il pranzo è servito con cura.

LE SFIZIOSITÁ

LE FRISE

FRISA DELL’ORTO **6.00 €**
caponata di verdure, basilico e olio Evo

FRISA CAPRESE **6.00 €**
fior di latte e pomodorini

FRISA BOSCAIOLA **8.00 €**
stracciatella, trifolo di cardoncelli e lamelle di tartufo

LE ZUPPE

ZUPPA DI LEGUMI MISTI **6.00 €**

PUREA DI FAVE CON CICORIELLE **6.00 €**

VELLUTATA DI ZUCCA **6.00 €**

tutte le zuppe sono servite con crostini di pane di Altamnura e olio Evo

STECCHI DI MAGNUM ALL’ASSASSINA 3 pezzi **8.00 €**

PIATTO FREDDO	**7.00 €**
PRIMO TERRA	**6.00 €**
PRIMO MARE	**8.00 €**
SECONDO TERRA	**8.00 €**
SECONDO MARE	**10.00 €**
CONTORNI	**4.00 €**
INSALATA GOURMET SMALL insalata base + 3 ingredienti	**8.00€**
INSALATA GOURMET LARGE insalata base + 5 ingredienti	**10.00€**
FRUTTA	**4.00 €**
DESSERT	**6.00 €**
MENÙ COMPLETO TERRA primo | secondo | pane | acqua 0,50L	**12.00€**
MENÙ COMPLETO MARE primo | secondo | pane | acqua 0,50L	**15.00€**
COPERTO	**2.00€**

I BABY

Antipasto baby	**6.00 €**
Primo baby	**6.00 €**
Secondo baby	**8.00 €**

Insuperabar è un orto-bistrot inclusivo nato dall'incontro tra Contasudinoi Odv, Luo Srl e Cooperativa Sociale Arancio

Un luogo in cui cucina, accoglienza, lavoro, sostenibilità e comunità si mescolano ogni giorno. Qui la diversità non è qualcosa da superare, ma un valore da riconoscere, ascoltare e mettere in relazione.

Crediamo che ogni persona abbia tempi, competenze e modi diversi di esprimere il proprio talento. Per questo Insuperabar nasce come spazio in cui l'unicità di ciascuno diventa parte di un progetto comune.

Il nostro staff è composto da persone con disabilità che, insieme a figure esperte, tecnologie assistive e soluzioni digitali innovative, partecipano alla vita dell'ortobistrot. Dalla cucina al servizio, dalla cassa all'accoglienza.

Insuperabar ha anche un'anima verde. Coltiviamo un orto diffuso che ci permette di portare in tavola ingredienti genuini, locali e stagionali, e di promuovere una cultura più attenta alla biodiversità, alla sostenibilità e al rispetto del territorio.

Anche nell'orto, come nella comunità, la ricchezza nasce dalla varietà. Semi, colori, profumi e sapori diversi che crescono insieme e rendono ogni raccolto unico.

Questo spazio è pensato per essere un laboratorio aperto, in luogo di incontro, socialità, eventi culturali e attività creative. Un ortobistrot che accoglie, unisce e prova ogni giorno a rendere più semplice ciò che dovrebbe esserlo sempre: stare bene insieme.

Sfogliate il nostro menù, scegliete con calma e sentitevi a casa.

Qui ogni persona **CONTA**

Ogni differenza **AGGIUNGE VALORE**

Ogni tavolo è un'occasione **PER INCONTRARSI**

CARTA DEI VINI

BOLLICINE

Veuve Clicquot — **80.00€**
Cuvèe Saint Peterbourg Brut AOC

Bellavista — **60.00€**
Alma Assemblage 1 Franciacorta DOCG

Bellavista — **90.00€**
Rosè Franciacorta DOCG

Ferrari — **50.00€**
Trento DOC Maximum Blanc de Blanc

Ferrari — **60.00€**
Trento DOC Maximum Rosè

Berlucchi — **50.00€**
'61 Franciacorta DOCG

Shãh Mat Millesimato — **15.00€**
Vino Spumante Extra Dry Maschio dei Cavalieri

Prosecco DOC Treviso Brut — **20.00€**
Spumante

I BIANCHI

Mastroberardino Greco Di Tufo DOCG — **25.00€**
Greco di Tufo 100% | Campania | 12.5% vol

Torrevento Mare Mosso Puglia IGT Bianco Frizzante — **15.00€**
Bombino bianco | Puglia | 11.0% vol

Torrevento Pezzapiana Castel del Monte DOC — **12.00€**
Bombino bianco, Pampanuto | Puglia | 12.0% vol

Erbaceo Vino Bianco IGP Puglia — **18.00€**
Fiano Minutolo, Greco | Puglia | 12.0% vol

I ROSATI

San Marzano Tramari Rosé Salento IGP — **20.00€**
Primitivo | Puglia | 12.5% vol

Leone de Castris Five Roses Anniversario IGT Salento — **25.00€**
Negroamaro, Malvasia nera | Puglia | 12.5% vol

Tormaresca Calafuria IGT Salento **20.00€**
Negroamaro | Puglia | 12.5% vol

Torrevento Veritas Castel del Monte DOCG **15.00€**
Bombino nero | Puglia | 12.0%vol

Torrevento Primaronda Castel del Monte DOC **12.00€**
Nero di Troia | Puglia | 12.0% vol

Tormaresca Maremosso rosato Vino Frizzante **12.00€**
Bombino nero | Puglia | 11.0% vol

I ROSSI

Torrevento Infinitum Nero di Troia Puglia IGT **15.00€**
Nero di Troia | Puglia | 13.0% vol

Torrevento Infinitum Primitivo Puglia IGT **15.00€**
Primitivo | Puglia | 13.0% vol

San Marzano Talò Primitivo di Manduria DOP **18.00€**
Primitivo | Puglia | 14.0% vol

San Marzano Talò Negroamaro Salento IGP **18.00€**
Negroamaro | Puglia | 13.5% vol

San Marzano Talò Malvasia Nera Salento IGP **18.00€**
Malvasia nera | Puglia | 13.5% vol

San Marzano F Salento IGP **40.00€**
Negroamaro | Puglia | 14.5% vol

Barolo Ca' Bianca DOCG **40.00€**
Nebbiolo | Piemonte | 14.0% vol

Melini Brunello di Montalcino DOCG **80.00€**
Sangiovese | Toscana | 14.5% vol

VINI DOLCI

Cantine Pellegrino Passito di Pantelleria DOC **22.00€**
Zibibbo | Sicilia | 15.0% vol

Calice di vino (cantina Torrevento) **4.00€**

INSUPERABAR