



UEMÉ

TASTE EXPERIENCE

ME
NU

L'EXPERIENCE.
DA PORTARE A CASA.

Il mondo di Uemé ruota intorno al cibo,
alla sua condivisione e alla cura del prodotto
attraverso cui si esprime:

La Pizza e Il Beverage di qualità.

La prima, intesa come ricerca e sperimentazione
sia negli impasti che nelle ricette, non più
soltanto semplice guarnitura ma una vera e propria
immersione nel bacino produttivo italiano,
con le migliori materie prime di filiera artigianale.

I Drink, non più semplice carta del bere
ma selezione di bevande in pairing gastronomico
con il cibo, dalla mixology ricercata alle birre delle migliori
produzioni brassicole italiane, fino ai vini espressione
della grande enologia pugliese contemporanea.



PER INIZIARE

CHIPS

CHIPS DI PATATE HOMEMADE,
SALE E PEPE

- SALSA BBQ HOMEMADE (+€1)
- MAIONESE AL TIMO E LIMONE (+€1)
- MAIONESE AL CURRY (+€1)
- MAIONESE CON SENAPE ALL'ANTICA (+€1,5)

€ 5 (1,4,5,6,7,8,10)

PICCOLE CROCCHETTE³

PATATE MORBIDE, RICOTTA DI CAPRA, SCAMORZA AFFUMICATA, PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO, PEPE, SERVITE CON SALSA DI PECORINO ALLA MENTA

€ 5 (1,2,3,10)

PICCOLI ARANCINI DI BOSCO

RISO CARNAROLI, FUNGHI CARDONCELLI, SALSICCIA PEZZENTE SEMISTAGIONATA, CACIOCAVALLO PODOLICO, ALLORO, BIETOLA E BARBABIETOLA

€ 6 (1,2,3)

PICCOLI ARANCINI VITELLO, TARTUFO E PISELLI

RISO CARNAROLI, RAGÙ BIANCO DI VITELLO, CANESTRATO PUGLIESE, TARTUFO E PISELLI FRESCHI

€ 6 (1,2,3)

PICCOLI ARANCINI BLU, LIMONE E ROSMARINO

RISO CARNAROLI, FONDATA DI BLU DI BUFALA, BUCCIA DI LIMONE E ROSMARINO

€ 6 (1,2,3)



LA PIZZA

LE PIZZE SECONDO UEMÉ

Tutta l'arte della pizza classica, reinterpretata
con il meglio delle materie prime
e dell'eccellenza produttiva italiana.

In pairing con la nostra selezione da bere:
il cocktail e la birra.

Dal momento che l'abbinamento di ingredienti
che compone le nostre pizze è frutto di un
approfondito studio per risaltarne al meglio il gusto,
le pizze non possono essere modificate.

MARGHERITA

SALSA DI POMODORO,
MOZZARELLA FIORDILATTE,
PARMIGIANO REGGIANO
VACCHE ROSSE 30 MESI,
BASILICO, OLIO EVO

€ 6,5 (1,2,10)

BUFALA

SALSA DI POMODORO,
MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP, PARMIGIANO
REGGIANO VACCHE ROSSE 30
MESI, BASILICO, OLIO EVO

€ 9,5 (1,2,10)

CRUDATELLA

BASE PIADINA.

FUORI DAL FORNO:

STRACCIATELLA, CRUDO 24 MESI
"SEL. SALUMI GIANNELLI",
BASILICO FRITTO, OLIO EVO

€ 12 (1,2)

NAPOLI

SALSA DI POMODORO,
MOZZARELLA FIORDILATTE,
CAPPERI DI ARADEO, BASILICO.

FUORI DAL FORNO: ALICI DEL
MAR CANTABRICO, ORIGANO
SELVATICO, POLVERE DI OLIVE
CELLINE DI NARDÒ, OLIO EVO

€ 11 (1,2,4,10)

QUATTRO FORMAGGI

PROVOLONE PICCANTE,
FONDUTA DI BLU DI BUFALA,
PROVA AFFUMICATA,
PARMIGIANO REGGIANO
VACCHE ROSSE 30 MESI

€ 12 (1,2,10)

BOLOGNA BY NIGHT

MOZZARELLA FIORDILATTE.

FUORI DAL FORNO:

MORTADELLA "SEL. SALUMI
GIANNELLI", GRANELLA DI
PISTACCHI, PISTACCHI SALATI,
SALSA LEGGERA AL PISTACCHIO

€ 11 (1,2,5,10)

**AGGIUNTE POSSIBILI SOLO SU
BASE MARGHERITA/BUFALA:**

POMODORI, RUCOLA, OLIVE,
SALSA DI POMODORO (+1€)
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO,
MORTADELLA (+2€)

MOZZARELLA DI BUFALA DOP,
CRUDO 24 MESI "SEL. SALUMI
GIANNELLI", PANCETTA COTTA
AFFUMICATA "SEL. SALUMI
GIANNELLI" (+3€)

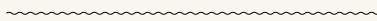
FUNGHI FRESCHI CHAMPIGNON
(+2€)


ALICI DEL CANTABRICO (+3€)

SCAGLIE DI PARMIGIANO (+1,5€)

LISTA ALLERGENI

- (1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- (2) Latte e prodotti a base di latte
- (3) Uova e prodotti a base di uova
- (4) Pesce e prodotti a base di pesce
- (5) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, pistacchi)
- (6) Sedano
- (7) Soia e prodotti derivati
- (8) Senape
- (9) Sesamo
- (10) Anidride solforosa e solfiti



 Si informa che questa preparazione o alcuni prodotti presenti nella stessa sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE 852/04). In particolare i prodotti in questione sono:

- Le salse
- Le carni
- Salmone
- Terra di porcini

IL BEVERAGE



SOFT DRINK

ACQUA NATURALE PANNA	€ 2,5
ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO	€ 2,5
COCA-COLA VETRO 33 CL	€ 3
COCA-COLA ZERO VETRO 33 CL	€ 3
FANTA	€ 3
SCHWEPPES LEMON	€ 3
CEDRATA	€ 4
CHINOTTO (GALVANINA, BEVANDA BIO)	€ 5
THE ALLA PESCA (GALVANINA, BEVANDA BIO)	€ 5
THE AL LIMONE (GALVANINA, BEVANDA BIO)	€ 5
ARANCIATA ROSSA (GALVANINA, BEVANDA BIO)	€ 5

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

La nostra selezione in bottiglia,
tra le migliori produzioni italiane ed estere,
eccellenti da abbinare sia come aperitivo
che come accompagnamento ricercato
alle nostre pizze gourmet.

SAN MIGUEL / GLUTEN FREE LAGER 5,4%	€ 5
BREWDOG / PUNK IPA IPA 5,6%	€ 5
BIRRA DEL BORGO / DUCHESSA SAISON 5,8%	€ 5,5
BIRRANOVA / ABBOCCATA BOCK 5,8%	€ 6
BALADIN / SUPER BITTER BELGIAN AMBER ALE 8%	€ 6,5
BALADIN / ISAAC BLANCHE 5%	€ 5,5
BALADIN / NAZIONALE BLONDE ALE 6,5%	€ 5,5

LE BIRRE DA 75 CL.

VERTIGA / MOONELLA GERMAN ALE 4,8%	€ 12
VERTIGA / BISLAKKA AMBER ALE 5,7%	€ 13



© UEMÉ S.r.l. • P.IVA 05039670756

Via Don Luigi Sturzo, 28
73100 - LECCE, ITALY

ueme.it
facebook.com/uemetastexperience
instagram.com/uemetastexperience

Menu v a03 - 0723
Design: Giulio Guarini, ggca.it
Font Title: Jack Lane © Copyright Mack Trinh. 2017

All Rights Reserved.