



UEMÉ

TASTE EXPERIENCE



MENU
FOOD



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

La seconda, che si manifesta attraverso la preparazione di piatti
che mixano tradizione e innovazione, per dare vita ad una proposta culinaria
che, partendo da prodotti che hanno reso la cucina italiana
la più apprezzata nel mondo, li rivisita per creare accoppiamenti
di gusti, sapori e consistenze mai sperimentate prima.

I Drink, non più una semplice carta del bere ma una selezione
di cocktail dalla mixology ricercata pensati in pairing gastronomico
con il cibo, oltre che birre delle migliori produzioni brassicole italiane
e vini espressione della grande enologia pugliese contemporanea.

PER COMINCIARE

GRANNY BEEF 8

Pizza ad alta idratazione doppio crunch, carpaccio di scottona marinata al timo serpillo, salsa bernese, mela verde al gin tonic, crema di funghi porcini, indivia

DON RAFFAÉ 6

Pizza frita, mousse di ricotta di bufala al finocchietto, cime di rapa, alici di cetara, mandarino

KALIMERA 6.5

Pizza ad alta idratazione crunch, melanzana al cartoccio e marinata, cipolla in agrodolce di lamponi, feta maturata in alga nori, olive kalamon, limone, origano

BOLLYWOOD 7

Rolls di riso Jasmine fritto al curry, cavolo rosso agli agrumi e sesamo tostato, servito con salsa di yogurt greco al cocco, lime e lemongrass

CHIPS 7

Patate fritte fatte in casa servite con salsa bbq artigianale

GRAN TORINO 7

Pizza frita, vitello cbt al verde, maionese all'orientale, giardiniera di verdure in agrodolce, finocchietto selvatico

DALLA CUCINA

MELANZANA EXPLOSION 11

Melanzana al forno, pesto di basilico, crudo di pomodoro san marzano, burrata pugliese, limone salato

TONKATSU 12

Cotoletta di maiale panata nel panko e frita, cavolo rosso marinato agli agrumi, salsa bbq in stile giapponese

PORCHETTA E PUNTARELLE 14

Porchetta di maialino arrosto fatta in casa, puntarelle, riduzione di pomodoro d'inverno

BEEF TARTARE 15

Delicato battuto di vacca podolica, servita con crema di mandorle di Toritto, maionese ai capperi di Aradeo e puntarelle di cicoria croccanti

VITELLO TONNATO 15

Vitello cbt, salsa tonnata, capperi, spinacino all'olio, cipolla rossa all'agrodolce di lamponi

SALMON SALAD 16

Salmone marinato alla barbabietola, salsa bernese, insalatina di finocchi, arance e ravanelli

GIUDA BALLERINO 16

Carciofo fritto, topinambur, fonduta caciocavallo, olive, polvere di liquirizia, menta fresca

PIZZA

EVOLUZIONE

UEMÉ 18

Mozzarella fiordilatte, pecorino locale a crosta fiorita della terra d'Otranto (Caseificio Torre Sant'Emiliano). **Fuori dal forno:** crema di topinambur al burro nocciola, arrosto di black angus marinato al whisky "Monkey Shoulders", radicchio, gocce di angostura bitter

 In perfetto abbinamento con: **SPICY TOMMY'S MARGARITA 12**


RITURNELLA 12

Mozzarella fiordilatte, spianata piccante, patate 'mpacchiuse. **Fuori dal forno:** fonduta di caciocavallo silano, riduzione di pomodoro d'inverno, alloro e cipolle fritte

 In perfetto abbinamento con: **BALERA 11**

PORK 'N' ROLL 13

Mozzarella fiordilatte, salsa di cicoria ripassata, porchetta di maialino arrosto fatta in casa. **Fuori dal forno:** puntarelle, riduzione di pomodoro d'inverno, erbe aromatiche

 In perfetto abbinamento con: **NEW YORKER FIZZ 10**


RADICAL CHIC 16

Mozzarella fiordilatte, pancetta di suino locale, carciofi arrosto, pecorino locale a crosta fiorita della terra d'Otranto (Caseificio Torre Sant'Emiliano). **Fuori dal forno:** salsa allo zafferano, chips di carciofi, menta, sansho pepe

 In perfetto abbinamento con: **NEGRONI PETTINATO 11**

SELVA 14

Mozzarella fiordilatte, blu di bufala, taleggio, provola. **Fuori dal forno:** prosciutto crudo di montagna affumicato, carpaccio di funghi cremini, spinacino all'olio, salsa alle nocciole e miele di agrumi, timo

 In perfetto abbinamento con: **RED HOT CLEMENTINO 10**

FULLHAM 15

Mozzarella fiordilatte, delicato cipollotto alla brace, pesto di basilico, melanzana arrosto in conserva. **Fuori dal forno:** prosciutto cotto artigianale, pomodorini confit, ricotta salata della terra d'Otranto (Caseificio Torre Sant'Emiliano)

 In perfetto abbinamento con: **UEMULE 12**

CAPRICCIO 14

Provola di bufala affumicata, salsa di funghi porcini, carciofi arrosto, cardoncelli. **Fuori dal forno:** olive celline, spinacino all'olio, salsa alla zucca con rosmarino e amaretti

 In perfetto abbinamento con: **FUSETTONE 10**

Dal momento che l'abbinamento di ingredienti che compone le nostre pizze è frutto di un approfondito studio per risaltarne al meglio il gusto, non dovrebbero essere modificate salvo la possibilità di alcune varianti o esigenze specifiche.

(Mozzarella senza lattosio +3, Mozzarella di Bufala +3, Mozzarella +2. Prova il nostro impasto ai 7 cereali +2)

PIZZA

LA NOSTRA TRADIZIONE

BUCOLICA 15

Salsa datterino giallo, mozzarella di bufala campana dop, salsiccia pezzente della montagna materana, ciroriette ripassate. **Fuori dal forno:** aioli alla mandorla, olio all'alloro, mandorle tostate



In perfetto abbinamento con: **YELLOW SUBMARINE 11**

FUMO NEL BOSCO 16

Provola di bufala affumicata, funghi cremini e cardoncelli. **Fuori dal forno:** salsa di pomodoro datterino giallo in conserva (Az. Spina, Manduria), pancetta cotta affumicata di suino nostrano, terra di porcini lucani, chips di barbabietola artigianali



In perfetto abbinamento con: **SMOKE ON THE WATER 11**

COSTIERA 11

Passata di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, pacchetelle di pomodoro giallo e rosso. **Fuori dal forno:** alici di cetara, capperi soffiati, salsa verde al limone



In perfetto abbinamento con: **CIRO COLLINS 9**

BASILICATA 12

Mozzarella fiordilatte, cipollotto alla brace, pesto di basilico, melanzana in conserva e arrosto. **Fuori dal forno:** datterino giallo confit, tonno in oliocottura, limone salato



In perfetto abbinamento con: **COAST TO COAST 11**

SANTA MARGHERITA 9

Passata di pomodoro San Marzano (Az. Agrobiologica "Antica Enotria"), filetti di pomodoro San Marzano (Az. Agrobiologica "Antica Enotria") marinati all'olio extravergine e origano selvatico di campagna, mozzarella fiordilatte, Parmigiano Reggiano 30 mesi dop, basilico fresco, olio evo



In perfetto abbinamento con: **VANILLA SKY 11**

30 MESI 13

Mozzarella fiordilatte. **Fuori dal forno:** riduzione di pomodoro marinato e affumicato, fonduta di parmigiano 30 mesi, salsa al basilico



In perfetto abbinamento con: **MÀVÀLÀ 10**

CATTIVA 14

Mozzarella fiordilatte, provolone piccante, salsiccia pezzente della montagna materana, nduja di Spilinga, olive cazzate. **Fuori dal forno:** salsa di peperoncino habanero, peperone crusco, polvere di finocchietto



In perfetto abbinamento con: **DEVIL'S KISS 10**

SOFT DRINK

ACQUA NATURALE PANNA 75 CL	3
ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO 75 CL	3
SCHWEPPE LEMON	3
SCHWEPPE TONIC	3
COCA-COLA 33 CL	3.5
COCA-COLA ZERO 33 CL	3.5
FANTA 33 CL	3.5
GINGER BEER FEVER-TREE	4
FEVER TREE INDIAN	4
FEVER TREE MEDITERRANEAN	4
CEDRATA	4
CHINOTTO – GALVANINA BEVANDA BIO	5.5
THE ALLA PESCA – GALVANINA BEVANDA BIO	5.5
THE AL LIMONE – GALVANINA BEVANDA BIO	5.5
ARANCIATA ROSSA – GALVANINA BEVANDA BIO	5.5
CAFFÈ	1.5
CAFFÈ DECA	1.5

BIRRE

BIRRE ALLA SPINA 30 CL



BIRRA DEL BORGO, LISA 5
Lager 5%



BIRRA DEL BORGO, REALE 6
Indian Pale Ale 6,4%



BIRRA DEL BORGO, MALEDETTA 6.5
Belgian Ale 6,2%



BIRRA DEL BORGO, MY ANTONIA 6.5
Imperial Pilsner 7,5%

BIRRE IN BOTTIGLIA 30 CL

BALADIN, SUPER BITTER 6.5
Belgian Amber Ale 8%

BALADIN, ISAAC 6.5
Blanche 5%

BALADIN, NAZIONALE 6.5
Blonde Ale 6,5%

BIRRANOVA, ABBOCCATA 6
Bock 6,5%

BREWDOG 6.5
Punk Ipa 6%

BIRRA DEL BORGO, DUCHESSA 6.5
Saison 6%

SAN MIGUEL, GLUTEN FREE 6
Lager 5,4%


BIRRE IN BOTTIGLIA 70 CL

VERTIGA, MOONELLA 12
German Ale 4,8%

VERTIGA, BISLAKKA 13
Amber Ale 5,7%

CARTA DEI VINI

BOLLICINE - SPUMANTI METODO CHARMAT

L'astore Rosé, Masseria L'astore  25 6 

Spumante Rosè Brut, (Susumaniello) - Puglia

Marasco, L'archetipo  25

Spumante Nature Millesimato IGP Salento (Marasco) - Puglia

Susumante, L'archetipo  25

Spumante Rosato Millesimato IGP Salento (Susumaniello) - Puglia

Bosco di Gica, Adami 30

Prosecco Valdobbiadene DOCG (Glera, Chardonnay) - Veneto

BOLLICINE - SPUMANTI METODO CLASSICO E CHAMPAGNE

Tippi, Tenute Macchiarola 26

Rosato Frizzante Salento (Primitivo) - Puglia

Ca' de Pazzi 30

Franciacorta DOCG Brut (80% Chardonnay, 20% Pinot bianco) - Lombardia

D'Arapi 38

Pas Dosé (70% Bombino bianco, 30% Pinot nero) - Puglia

D'Arapi 40

Brut Rosé (50% Montepulciano, 50% Pinot nero) - Puglia

Ferrari 40

Maximum Brut (Blanc De Blancs) - Trentino

Laurent Perrier 80

Champagne la Cuvée (50% Chardonnay, 35% Pinot noir, 15% Pinot meunier) - Francia


Laurent Perrier 120

Champagne Millesime 2012 (50% Pinot noir, 50% Chardonnay) - Francia

VINI BIANCHI

Pietra, Cantine Menhir 20 5 

(Verdeca) - Puglia

Greco Bianco, L'archetipo  23

IGP Salento (Greco Bianco) - Puglia

Giancola, Tenute Rubino 26

IGT Salento (Malvasia bianca) - Puglia

Ora, Cantine Menhir 27

(Fiano) - Puglia

Askos, Masseria Li Veli 28

IGT Salento (Verdeca) - Puglia

Gewürztraminer, Franz Haas 33

Alto Adige/Sudtirolo DOC - Alto Adige

VINI ROSATI

- Pietra, Cantine Menhir** 20 5 
(Primitivo, Susumaniello) - Puglia
- Tenute Serranova, Azienda Agricola Vallone**  24
Susamaniello Rosè (Susumaniello) - Lombardia
- Sellaia, Colli Della Murgia** 28
Rosato Puglia IGP (Primitivo) - Puglia
- Etna Rosato, Benanti DOC** 32
(Nerello mescalese) - Sicilia

VINI ROSSI

- Tinente Negramaro, Marulli** 20 5 
(Negramaro) - Puglia
- Askos, Masseria Li Veli** 29 6 
Susumaniello Salento IGT (Susumaniello) - Puglia
- “Jema”, L’astore Masseria**  25
Primitivo Salento IGP (Primitivo) - Puglia
- Primitivo Aglianico, L’archetipo**  28
IGP Puglia (Primitivo, Aglianico) - Puglia

VINI DOLCI

- Passo de le Viscarde, Azienda Agricola Vallone** 35 6 
IGP Salento Passito (Sauvignon, Malvasia bianca) - Puglia
- Moscato d’Asti, Vignaioli di Santo Stefano** 30
DOCG (Moscato bianco) - Piemonte
- Ben Ryé, Donna Fugata** 60
Passito di Pantelleria (Zibibbo) - Sicilia

LISTA ALLERGENI

PER COMINCIARE

DON RAFFAÉ (1, 2, 3, 4)

KALIMERA (1, 2, 3, 7, 10)

BOLLYWOOD (1, 2, 3, 9)

CHIPS (1, 4, 5, 7, 8, 10)

GRAN TORINO* (1, 3, 6, 7, 8, 10)

GRANNY BEEF* (1, 2, 8, 10)

DALLA CUCINA

MELANZANA EXPLOSION (1, 2, 10)

TONKATSU* (1, 3, 4)

PORCHETTA E PUNTARELLE* (1, 8)

BEEF TARTARE* (1, 3, 5, 8, 10)

VITELLO TONNATO* (1, 3, 4, 8, 10)

SALMON SALAD* (1, 2, 3, 8)

GIUDA BALLERINO (1, 2)

CATEGORIA PIZZA (EVOLUZIONE)

RITURNELLA (1, 2, 10)

PORK 'N' ROLL* (1, 2)

CAPRICCIO (1, 2, 5, 8, 10)

SELVA (1, 2, 5, 8)

FULLHAM (1, 2, 8, 10)

RADICAL CHIC (1, 2, 3)

UEMÉ* (1, 2, 8, 10)

CATEGORIA PIZZA (LA NOSTRA TRADIZIONE)

SANTA MARGHERITA (1, 2)

COSTIERA (1, 2, 3, 4, 10)

BASILICATA (1, 2, 4)

30 MESI (1, 2)

CATTIVA* (1, 2, 3, 10)

BUCOLICA (1, 2, 5)

FUMO NEL BOSCO (1, 2, 3, 10)

- (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

*** Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati o aver subito il processo di abbattimento ai sensi del Reg. CE 852/04 in base alla stagionalità.
Per qualsiasi chiarimento chiedere allo staff.**

Legenda simboli



Vegetariano



No lattosio



A ridotto contenuto di glutine

Tutti i prezzi si intendono in Euro (€)

**COPERTO
E SERVIZIO**

2.5

**SEE OUR MENU
IN OTHER LANGUAGES**



© UEMÉ S.r.l. • P.IVA 05039670756

Via Don Luigi Sturzo, 28
73100 - LECCE, ITALY

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

—

Menu Food v S01 - 0224
Design: Giulio Guarini, 2024 - ggca.it
Font Title: Jack Lane © Copyright Mack Trinh. 2017

All Rights Reserved.

