



# UEMÉ

TASTE EXPERIENCE



MENU  
TAKE AWAY





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

## 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

# 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

### RITURNELLA 12

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

### 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

### 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

### 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

### 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)

### 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

*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

### 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

### 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

### 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

### 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

### 30 MESI 13

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

### 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

# SOFT DRINK

ACQUA NATURALE PANNA 50 CL	1.5
ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO 50 CL	1.5
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

# BIRRE

## 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

**Gewürzstraminer, 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  
Susumaniello 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

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

**BOLLYWOOD** (1, 2, 3, 9)

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

## 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 (€)

© UEMÉ S.r.l. • P.IVA 05039670756

Via Don Luigi Sturzo, 28  
73100 - LECCE, ITALY

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

—

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

All Rights Reserved.



