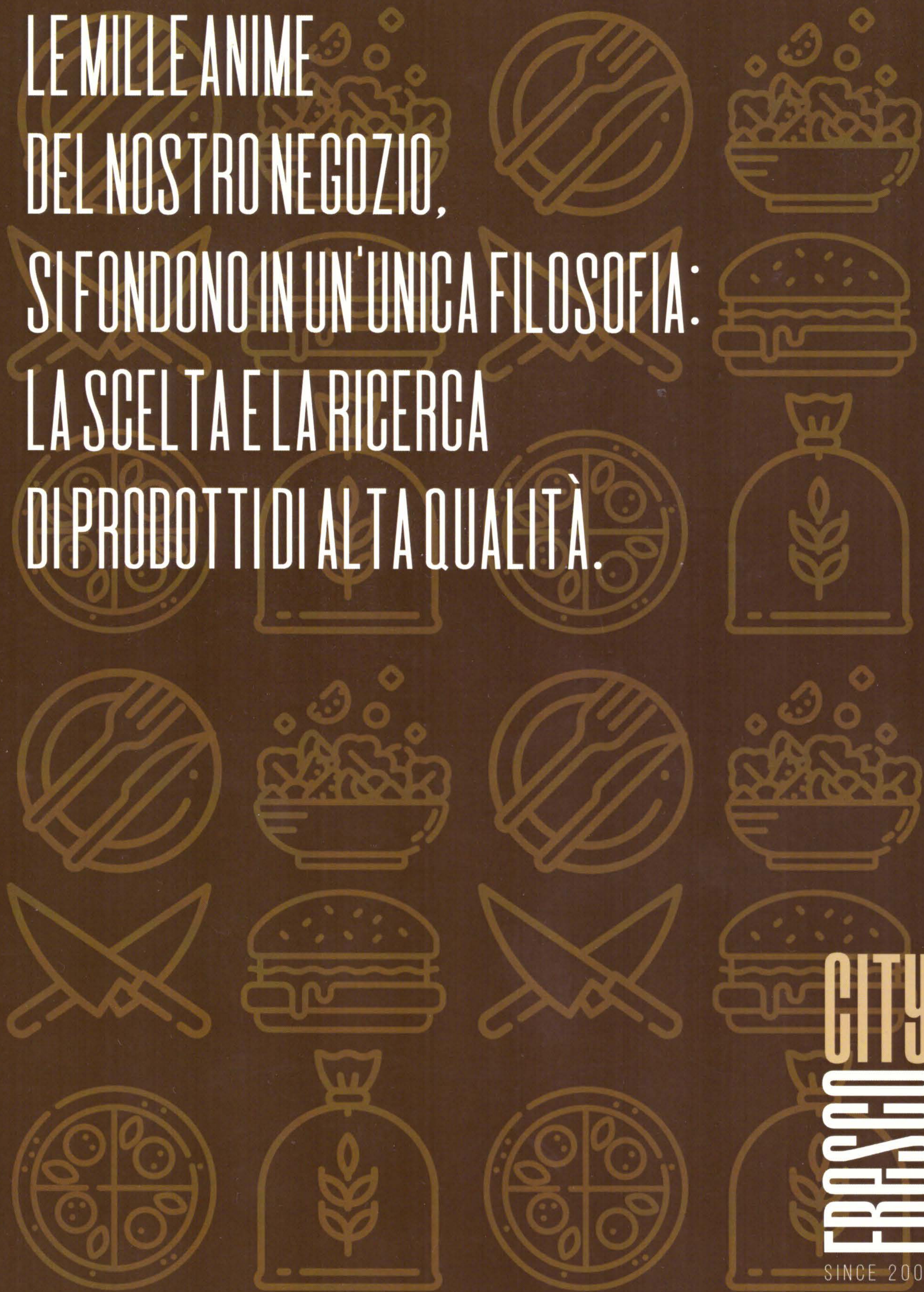


LE MILLE ANIME
DEL NOSTRO NEGOZIO,
SI FONDONO IN UN'UNICA FILOSOFIA:
LA SCELTA E LA RICERCA
DI PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ.



FRESH CITY

SINCE 2001

CITY FRESCO

SINCE 2001

Ogni giorno selezioniamo le migliori materie prime e le eccellenze enogastronomiche italiane. Dalla verdura fresca ai salumi, dai formaggi alle farine selezionate, nulla è lasciato al caso.

Siamo la fragranza del pane appena sfornato, la freschezza di un cespo di radicchio appena raccolto, la generosità dell'olio che colora tutte le nostre ricette. Siamo quello che vendiamo.

Nel 2001 i fratelli Aruanno, Damiano e Giuseppe, aprono a Corato "City Fresco" con l'intento di creare un nuovo format di bottega di prodotti alimentari che fosse anche un laboratorio per la preparazione di specialità gastronomiche di ogni genere.

Grazie al loro impegno nel settore alimentare e nella ristorazione sono stati insigniti, nel 2006, del premio "Italia che lavora". Nel 2017 rinnovano il loro locale ampliando i servizi alla clientela e introducendo reparti sempre più innovativi.



Gastronomia



MACCHERONCINI AL FORNO	4,00
RISO PATATE E COZZE*	4,50
PARMIGIANA	4,00
POLLO RUSPANTE CON PATATE	8,00
HAMBURGER DI FASSONA	6,00
BURGER DI VERDURE	3,00
FILETTO DI SPIGOLA AL VAPORE	6,00
INSALATA DI POLPO	32,00 / KG
FRITTURA MISTA DI PESCE	35,00 / KG
PATATE AL FORNO	1,00 / ETTO
PATATINE FRITTE	1,20 / ETTO
VERDURE IN AGRODOLCE	1,80 / ETTO
VERDURE GRIGLIATE	1,80 / ETTO

* sola venerdì a su prenotazione

Insalate



CRUDITÉ DI VERDURE	4,00
<i>carota, sedano, finocchio, belga e peperone</i>	
CLASSIC TASTE	3,00
<i>iceberg, radicchio, rucola, mais e olive</i>	
CHICKEN SALAD	4,00
<i>farro, pollo affumicato, mais, olive e rucola</i>	
GREEN DREAM	5,00
<i>finocchio, bietola red chard, noci e arancia</i>	

* ingredienti aggiuntivi +1,00



CAFFETTERIA

In abbinamento al nostro servizio di caffetteria sono disponibili torte e biscotti preparati nella nostra cucina per accompagnare la vostra colazione



PANETTERIA

Pane e panini freschi ogni giorno, realizzati con le migliori farine

Salumeria



TAGLIERE DI FORMAGGI

3 specialità

8,00

TAGLIERE DI FORMAGGI

4 specialità

8,00

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI

3 specialità di formaggi e salumi

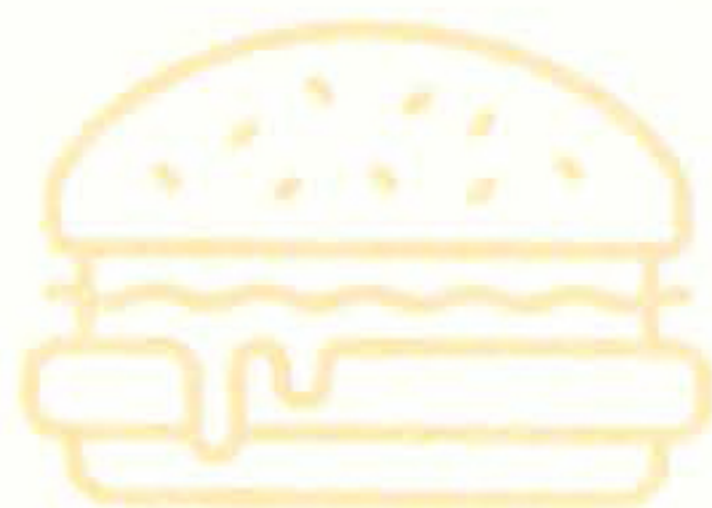
8,00

MOZZARELLA DI BUFALA DOP

(paestum) gr. 250

6,00

Gourmet



PATÈ 6,00

porchetta, patè di olive puntarelle e ricotta marzotica

SALT & CANDY 4,00

hamburger, insalata e senape mielata

CAPO & CACIO 4,00

capocollo di Martina Franca, caciocavallo e carciofini

WHITE & RED 4,50

bresaola, stracciatella e pomodori secchi



Pizzeria



FOCACCIA BARESE

4,50

FOCACCIA CLASSICA

4,50

FOCACCIA CEREALI

5,00

CALZONE RIPIENO

13,00 / KG.

prosciutto e mozzarella
speck e mozzarella

SCROCCHIARELLA

18,00 / KG.

Mortadella S.G.P. granella di pistacchio e pomodori secchi

Capocollo di Martina Franca e Burrata

Mozzarella, pomodoro e basilico

Pollo affumicato, rucola e pomodorino

Pizze e Focacce vengono realizzate con farine selezionate e macinate a pietra. L'olio utilizzato è olio evo cultivar "La Coratina". La lievitazione minima è di 48 ore.



FRUTTA E VERDURA

Frutta e verdura fresca, prodotti tipici locali
Laviamo e tagliamo la verdura fresca in modo che sia pronta all'utilizzo in cucina.



CATERING

Prenotate il nostro servizio catering per eventi, cerimonie e ricorrenze