MENU

Terra di Mezzo è luogo di cordialità,
allegria e divertimento.

Sbizzarrisci il tuo palato!



Note dell'autore

Dal 1999 Terra di Mezzo è luogo di cordialità, allegria e divertimento.
La storia ci colloca tra i primi pub di Bari.
La cucina è costantemente in evoluzione ma sempre i suoi due punti saldi: concretezza e genuinità.

Il banco è un gran protagonista, con grande spazio per i prodotti brassicoli e gli spiriti.
E tanto altro continua ad offrire ai suoi avventori!

Nel 2016 arriva la II Era di Terra di Mezzo rinnovando il suo aspetto in una nuova sede ancora più bella e funzionale!
Oggi viviamo una nuova di Terra di Mezzo, con un look fresco e contemporaneo, pur mantenendo intatte le radici che l'hanno resa un'icona della convivialità barese.
Lo spirito infatti non cambia: qui vieni per staccare la spina e ritrovarti tra amici!



Introduzione

Pranzo dal lunedi al venerdi dalle 12.00 alle 15.00
Cena dal martedì alla domenica dalle 20.00 alle 01.00.
Pet Friendly
Free WiFi
Parcheggio privato gratuito (l'auto non può sostare se non si è all'interno del locale)
Eventi sportivi TV
Servizio Ludoteca €1 (il servizio è attivo fino alle ore 23.00 e non è attivo il sabato)
Possibilità di asporto
Possibilità di domicilio tramite GLOVO e JUST EAT

Servizio e coperto €2

Info e prenotazioni
0805573692

NB: per qualsiasi criticità rivolgetevi al personale.
Saremo lieti di fornirvi la migliore soluzione per la piena godibilità della vostra permanenza.

Pagina Facebook: Terra di Mezzo
Profilo Instagram: @ terradimezzo_bari

Prologo

Alcune informazioni sul nostro menu per arricchire la tua esperienza.

I nostri panini sono tutti senza lattosio e senza uovo quindi sono vegani.
L'impasto delle nostre pizze è realizzato con farina 00 e farina di semola e fatto lievitare 24 ore.
Tutti i nostri hamburger sono realizzati con macinato fresco di Scottona (80%) e maiale (20%) provenienti esclusivamente da allevamenti italiani.

Alcune informazioni sulle nostre salse.

La salsa BBQ è una salsa ketchup tipica americana ideale per la carne alla griglia, che viene ulteriormente aromatizzata tramite affumicatura.

La salsa Bombadil è una salsa base maionese miscelata con pomodoro e peperoni ottenendo una crema morbida e gustosa leggermente piccante.

La Guacamole è una salsa base avocado miscelata con peperoni, pomodori e lime ottenendo una crema morbida e gustosa leggermente piccante.





SERVIZIO E COPERTO €2



ANTIPASTI

Stuzzica la fame con qualcosa di sfizioso,
ti tenteremo con sapori squisiti e fragranti.

Sbizzarrisci il tuo palato!

Antipasti

Arachidi, olive, taralli (a porzione)	€ 2
Taralli ai cereali	€ 3
Anacardi, pistacchi	€ 4
Crudo alla barese Tocchetti di prosciutto conditi con olio e pepe	€ 6
Patate al forno Tocchetti di patate conditi con olio, sale, pepe, rosmarino	€ 4
Patate del nano Tocchetti di patate conditi con olio, sale, pepe, rosmarino ricoperti di crema al pecorino e fiocchi di cipolla croccanti	€ 5.5
Nachos in salsa cheddar e guacamole Triangoli di mais caldi serviti con salsa cheddar homemade e guacamole	€ 4
Riso soffiato piccante	€ 3





Servizio e coperto €2



MORTAZZA ALLA BRACE

Quadretti di mortadella ricoperte di crema di bufala,
granella di pistacchio e crumble di tarallo pugliese a i 5 cereali

€ 5.5

POLPETTE DI BUCKBURGO

5 polpette di bovino macinato tradizionali
su fondo di crema cacio e pepe

€6

SERVIZIO E COPERTO €2

Frittura

Patatine crunchy Patatine fritte zigrinate per un effetto crunch superiore	€ 3.5
Patate dell'hobbit Patatine crunchy con aggiunta di salsa cheddar e fiocchi di bacon	€ 5
Sweet potatoes Patatine fritte di patata dolce americana	€ 5
Anelli di cipolla alla birra Rondelle di cipolla pastellate alla birra	€ 6
Spuntini di Hobbiville Striscette di pollo impanate e aromatizzate al bacon e miele	€ 6
Scaglie del drago Frittelline tradizionali fatte a mano	€ 4
Dobloni cacio e pepe Frittatine di spaghetti cacio e pepe	€ 6.5
Pepite di pollo Bocconcini di pollo impanati e speziati alla paprika	€ 6
Tris di verdure pastellate Mix di carote spinaci e zucchine in croccante pastella	€ 5
Uova di Ancalagon Mix di pepite al cheddar e crema jalapeno, e pepite al queso e habanero	€ 5.50



Aggiungi le nostre salse speciali con soli €0,50
Scegli tra: Guacamole, Salsa Bombadil, Salsa Cheddar, Salsa al Pepe, Salsa BBQ.

Servizio e coperto €2



PANINI

Panini, Club Sandwich,
Il cuore pulsante del nostro menu!

Tutti i panini sono privi di lattosio e vengono serviti con patatine fritte.



ARAGORN

Hamburger, uovo all'occhio di bue, bacon croccante, cipolla caramellata, salsa BBQ homemade

11 €



GIMLI

Hamburger, insalata, pomodori, ketchup e maionese

9 €



BOROMIR

Hamburger, rape stufate, ventricina piccante, bufala, salsa bombadil homemade

13 €





GANDALF

Hamburger, insalata, pomodori, bacon croccante, salsa cheddar e salsa BBQ homemade

11 €

SAMVISE

Smash burger, bacon, cheddar, salsa barbecue, cetriolini servito in bun sandwhich

10 €

Smash supplementare +3 €

Provali con un doppio hamburger a soli 3€ in più!(4€ maxi burger di pollo)

NOTA BENE: È possibile eliminare gli ingredienti non graditi dalla composizione, ma non è possibile fare aggiunte e sostituzioni. I panini sono tutti bun senza lattosio e senza uovo quindi sono vegani.

SERVIZIO E COPERTO €2



MERRY
Zampina, rape, fiocchi di pomodori secchi, stracciatella

12.5 €



FRODO
Maxi hamburger di pollo in panatura di cornflakes rucola, philadelphia, salsa BBQ homemade

11.5 €



PIPINO
Hamburger , capocollo croccante, crema cacio e pepe, pomodori

12.5 €



LEGOLAS
Hamburger vegano Redefine Meat, melanzane grigliate, cipolla caramellata, smashed potato, noci, ketchup

14 €

Provali con un doppio hamburger a soli 3€ in più!(4€ maxi burger di pollo)

NOTA BENE: È possibile eliminare gli ingredienti non graditi dalla composizione, ma non è possibile fare aggiunte e sostituzioni. I panini sono tutti bun senza lattosio e senza uovo quindi sono vegani.

SERVIZIO E COPERTO €2

Club Sandwich

THRANDUIL
Zucchine grigliate, rucola, melanzane grigliate,
pomodori secchi, philadelphia

€ 12

GIL GALAD
Pollo grigliato, bacon, fontina, insalata, pomodoro, maionese

€ 12



SERVIZIO E COPERTO €2



SECONDI

I nostri secondi sono una deliziosa alternativa
al panino da godersi con tranquillità.

Ogni morso sarà un'esperienza culinaria da ricordare!

SECONDI

TUTTI I SECONDI SONO SERVITI CON CONTORNO
DI PATATE AL FORNO E INSALATA MISTA

HAMBURGER AL PIATTO — € 14
300gr di goduria burgherosa

STRACCIABURGER AL PIATTO — € 16
300gr di goduria burgherosa arricchita da cremosa stracciatella
e granella di pistacchio

BREAKFASTBURGER AL PIATTO — € 15
300gr di goduria burgherosa arricchito da uovo fritto e bacon

PUGLIABURGER AL PIATTO — € 15
300gr di goduria burgherosa arricchita da deliziosa
crema alle rape e datterino giallo, e fiocchi di pomodori secchi

SCAMORZABURGER AL PIATTO — € 15
300gr di goduria burgherosa arricchita da saporita
scamorza affumicata e scaglie di mandorle

SPIEDINI DEL DECUMANO OVEST — € 16
3 spiedini di pollo alla piastra (300gr) con rucola, grana,
glassa di aceto balsamico

SEVERINO GRIL MIX ALL IN — € 20
1 spiedino di pollo, 1 zampina, 1 hamburger, 1 uovo all'occhio di bue, bacon

STINCO DI MORDOR — € 20
Stinco di maiale da 600gr circa bagnato alla birra



SERVIZIO E COPERTO €2



INSALATE

Vuoi mantenerti leggero ma con soddisfazione?
Le nostre insalate sono gustose e abbondanti

Sono servite sempre con pane e condimenti a parte.

Insalate

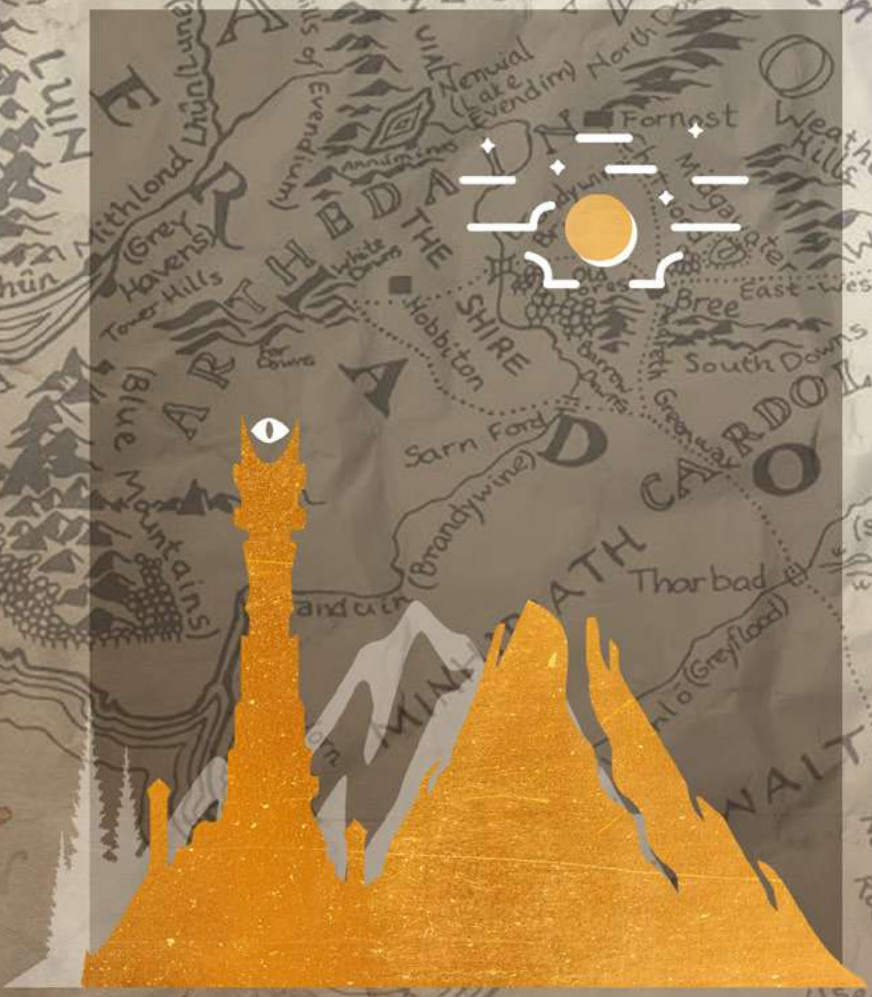
ROSIE Iceberg, rucola, mozzarella fiordilatte a tocchetti, pomodorini, granella di pistacchio	€ 11
GALADRIEL Iceberg, rucola, pollo grigliato, cipolla rossa, pomodorini, maionese	€ 12.5
BACCADORO Iceberg, rucola, pomodorini, olive nere, melanzane e zucchine grigliate	€ 10
LUTHIEN Iceberg, rucola, tonno, sesamo bianco, carote alla julienne	€ 13

NOTA BENE:
Le nostre insalate sono servite scondite, inoltre non sono disponibili aggiunte o sostituzioni.





SERVIZIO E COPERTO €2



PIZZE

Questa sì che è vita, ragazzi: pizza calda,
il cibo dei grandi re!

Scegli la tua preferita!

Pizze Rosse

MARGHERITA Salsa di pom., fiordilatte, olio EVO	€ 5
MARINARA Salsa di pom., aglio, origano, pepe, olio EVO	€ 4
CALABRESE Salsa di pom., fiordilatte, ventricina piccante, olio EVO	€ 7.5
WÜRSTEL Salsa di pom., fiordilatte, würstel, olio EVO	€ 6
PARMA Salsa di pom., prosciutto crudo di Parma, fiordilatte, olio EVO	€ 7.5
BUFALA Salsa di pom., mozzarella di bufala, olio EVO	€ 7.5
TERRA DI MEZZO Salsa di pomodoro, fiordilatte, funghi, salsiccia di Norcia, olive nere, cipolla rossa	€ 12



NOTA BENE: Si può sotituire la mozzarella con quella senza lattosio con la differenza di 1,50€

SERVIZIO E COPERTO €2

EREBOR — € 9
Salsa di pom., fiordilatte, pomodori secchi,
capocollo di Martina Franca, olio EVO

HARAD — € 6.5
Salsa di pom., fiordilatte, patatine fritte, wurstel, olio EVO

COLLE FERROSO — € 10
Salsa di pom., fiordilatte, bufala, salsiccia di Norcia, olio EVO

BABY PIZZA (PER PICCOLI DRAGHI) — € 3.5
Salsa di pomodoro, fiordilatte, olio EVO

PANZEROTTO FRITTO/AL FORNO — € 3.5
Salsa di pomodoro, fiordilatte, olio EVO



NOTA BENE: Si può sotituire la mozzarella con quella senza lattosio con la differenza di 1,50€

SERVIZIO E COPERTO €2

Pizze Bianche

CICCIO Origano, sale, olio EVO	€ 3
CRUDAIOLA Fiordilatte, pomodorini, rucola, olio EVO, ricotta marzotica	€ 6.5
ORTOLANA Fiordilatte, melanzane, zucchine, pan grattato, olio EVO	€ 7
4 FORMAGGI Fiordilatte, gorgonzola, scamorza affumicata, scaglie di grana, olio EVO	€ 7.5
DUNLAND Fiordilatte, salsiccia di Norcia, rape	€ 8
LAMEDON Fiordilatte, mortadella a listarelle in uscita, granella di pistacchio, olio EVO	€ 7.5
ERIADOR Fiordilatte, scamorza affumicata, salsiccia di Norcia	€ 9



NOTA BENE: Si può sotituire la mozzarella con quella senza lattosio con la differenza di 1,50€

SERVIZIO E COPERTO €2



Dolci Dolcezze

Non esiste la ricetta della felicità,
ma quella di una buona torta le si avvicina molto.

Se l'antipasto è amore, il dessert cosa sarà mai?

Dolcezze

Waffel alla Nutella — € 5
Waffel caldo farcito con Nutella Ferrero servito con zucchero a velo, granella di nocciole e panna montata

Soufflè al cioccolato — € 5
Tortino caldo al cioccolato con cuore al fondente servito con panna e topping al cioccolato

Delizie di Brea — € 5
3 gustosi churros fritti ripieni di crema al cioccolato serviti con panna e topping al cioccolato

Perle della Contea — € 6
Dolci bon bon di gelato alla vaniglia ricoperti di cioccolato

Spumoni — € 6
Mandorle e fichi, fondente e arancia o nocciola e pistacchio (semifreddi artigianali con zucchero a velo)





Servizio e coperto €2



SORSEGGIANDO

Se non reggi l'alcool ti vogliamo bene lo stesso,
non ti lasceremo a gola secca!

Brinda agli amici e ai nemici!

Analcolici

ACQUA Bottiglia 50Cl Minerale Naturale, Minerale frizzante	€ 1,5
SOFT DRINKS 33Cl Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon, Chino, Paulaner Spezi	€ 3
SOFT DRINKS 18 cl Cedrata, Ginger Beer, Tonica	€ 2,5

NOTA BENE:
Le cannucce verranno fornite solo su richiesta per razionalizzare il consumo della plastica.



SERVIZIO E COPERTO €2

BIRRE

NOI LE ABBIAMO INSERITE PER DOVERE MA RICORDATEVI:
LA BIRRA PICCOLA È IMMORALE!

PAULANER OKTOBERFEST
Germania, 6% vol. oro carico, bassa fermentazione

€ 3,5 20cl
€ 6 40cl
€ 12 1Lt

PAULANER SALVATOR
Germania, Doppelbock, 7,9 %vol, color castagna, bassa fermentazione.

€ 4 20cl
€ 8 40cl

PAULANER ST. THOMAS
Germania, Bock, 6,0 %vol, ambrata, bassa fermentazione.

€ 4 20cl
€ 8 40cl

PAULANER ZWICKL
Germania, Kellerbier non filtrata, 5,5 %vol, giallo oro, bassa fermentazione.

€ 3,5 20cl
€ 6,5 40cl

HOBGOBLIN
Inghilterra, IPA, 5,3 %vol, oro velato, alta fermentazione.

€ 4 25cl
€ 8 50cl

BIRRA OSPITE
A seconda del periodo può essere presente una birra ospite.
Chiedi al nostro staff informazioni!

€ 4 30cl
€ 8 50cl

TORRI DELLO STREGONE

PAULANER OKTOBERFEST
€ 50 3l

PAULANER SALVATOR
€ 65 3l

PAULANER ST. THOMAS
€ 65 3l

SERVIZIO E COPERTO €2

BEERBOOK

PAULANER WEISSE bottiglia Monaco, weisse, 5,5%vol, chiara velata	€ 7 50cl
SUPER 8 BLANCHE bottiglia Belgio, blanche, 5,1%vol, giallo paglierino	€ 7 33 cl
SUPER 8 IPA bottiglia Belgio, IPA, 6,0%vol, giallo ramato	€ 7 33 cl
TRAPPISTES ROCHEFORT bottiglia Belgio, trappista, 7,5%vol, oro carico	€ 7.5 33 cl
NAZIONALE GLUTEN FREE bottiglia Italia, blond ale, gluten free, 6,5%vol, giallo intenso	€ 7 33 cl
SIDRO Irlanda, 4.5%, sidro di mele	€ 7 33 cl
BIRRA ANALCOLICA bottiglia In base alla disponibilità. Lager/Pils analcolica 0%vol.	€ 3.5 33 cl
CARLO V Belgio, 8,5%, rossa alta fermentazione	€ 7 33 cl
BEERBOOK OSPITE bottiglia/lattina Chiedi al nostro staff se stiamo ospitando una referenza extra menu in questo momento	€ 7 33 cl

Calice **Bottiglia**

SERVIZIO E COPERTO €2

CANTINA

PROSECCO Vino Bianco Spumante extra dry millesimato., Alc. 11% vol.	€4.5	€16.5
VECCHIO GAFFIERE bicchiere in coccio Primitivo amabile Adelfia, Terre del Monaco, Alc. 12,5+2,5% vol.	€3.5	
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC Peter Zemmer · Pinot Nero · Alc. 13% vol.	€35	
CARDONE SUSUMANIELLO ROSSO IGP PUGLIA Cardone · Susumaniello ·Alc. 12% vol.	€22	
CARMERUM TARANTINO IGP PRIMITIVO Cardone · Primitivo · Alc. 12,5% vol.	€25	
GALATEA PRIMITIVO BIO IGP Fiorentino, primitivo, 13,5% vol.	€18	€4.5
MOI ROSATO DEL SALENTO IGP Varvaglione · Negroamaro · Alc. 12,5% vol.	€18	€4.5
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC Monte del Frà · Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella · Alc. 14% vol.	€35	
AGLIANICO CAMPANIA IGT Fattoria Pagano · Aglianico 100% · Alc. 13,5% vol.	€22	
GIASSÀ GRIGNOLINO D'ASTI DOC Poderi Gianni Gagliardo · Grignolino 100% · Alc. 13% vol.	€25	
VENTURONE VINO ROSSO APPASSIMENTO Citra · Uve a bacca rossa · Alc. 15% vol.	€22	
GALATEA NEGROAMARO BIO DOC Fiorentino, negroamaro, 14% vol.	€18	€4.5
FALANGHINA IGT BENEVENTANO BIANCO La Fortezza · Falanghina 100% · Alc. 12% vol.	€18	€4.5

SERVIZIO E COPERTO €2

Mix Drink

Le nostre ricette esclusive

APEROL/CAMPARI SPRITZ Aperol/Campari, prosecco, tonica	€7
GOBLIN SPRITZ P31, prosecco, tonica	€ 7
CAPRI SPRITZ Limoncello, prosecco, tonica	€ 7
GIN TONIC/LEMON London Dry Gin, tonica / Lemon	€ 7
VODKA TONIC/LEMON Vodka liscia, tonica / Lemon	€ 7
MOJITO Rum bianco, menta fresca, succo di lime, zucchero	€ 7
MOJITO REGALIZ Rum bianco, menta fresca, succo di lime, zucchero, Liquore Sambuco e Liquirizia	€7
MIND FLAYER Lovem, tonica	€ 7
FRÀ MARTINI Campari, Vermouth bianco, Vermouth rosso, tonica	€ 7
OLD LOGAN Rye Whiskey, Unicum, zucchero di ganna	€ 7
APULIA SOUR Rye whiskey, vino primitivo, zucchero liquido, succo di limone	€ 7

SERVIZIO E COPERTO €2

ESPRESSO LEBOWSKY
Disaronno Velvet, caffè, vodka

€ 7

CAFFÈ NEGRONI SCORRETTO
Gin, bitter, vermouth, caffè, liquore alla nocciola

€ 7

IL BUONO, IL BRUTTO, IL CATTIVO
Sciroppo di caramello salato, Bourbon whiskey, Bitter

€ 7



SERVIZIO E COPERTO €2

Mix Drink

La drink list con i grandi classici della mixology.

Americano Vermouth, bitter, tonica	€ 7
Negroni Vermouth, bitter, gin (prosecco nella versione “sbagliata”)	€ 7
Boulevardier Bourbon whiskey, bitter, vermouth	€ 7
Manhattan Rye whiskey, vermouth, angostura	€ 7
Moscow Mule Vodka, ginger beer, succo di lime	€ 7
Daiquiri Rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero	€ 7
Margarita Tequila, triple sec, lime	€ 7
Long Island Tequila, gin, triple sec, rum bianco vodka, succo di limone, sciroppo di zucchero, coca cola	€ 7

Servizio e coperto €2

Elisir del Viandante

Sapori antichi per anime curiose.

ACQUAMULSA bicchiere in coccio — € 1.5
Acqua degli antichi romani purificata con aceto e miele
(Acqua naturale, aceto di vino, miele)

IPPOCRASSO bicchiere in coccio — € 6
Vino aromatizzato, chiodi di garofano con cannella, ginepro, zenzero, noce moscata, miele)

GROG bicchiere in coccio — € 6
Yoh Oh! Beviamoci su! la bevanda tipica dei pirati a base di rum servito caldo!
(rum bianco, cannella, acqua calda, chiodi di garofano, zucchero di canna líquido, fette di arancia e limone)



SERVIZIO E COPERTO €2

Tonici

CHE SIA UN FINEPASTO, O UN APRISTOMACO, AMARI E LIQUORI
SONO CONFORTO SPIRITUALE E I MONACI LO SAPEVANO BENE!

AMARI

€ 2.5/€ 4.5

Amaro Lucano
Amaro del capo
Jägermeister
Unicum

€ 3/€ 5

Fernet Lazzaroni
Jefferson

LIQUORI

€ 2.5/€ 4.5

Limoncello Pallini
Spinamara
Frangelico
Sambuca Romana Black
Crema di Birra
Di Saronno
Di Saronno Velvet
Grand Marner
Sambuca Molinari
Martini rosso/bianco
Maraschino
Southern Comfort Lime
Goccia Nera Lazzaroni
Mariachi "El Mango"



SERVIZIO E COPERTO €2

SPIRITI

SI PERDE NELLA NOTTE DEI TEMPI LA PRATICA DELLA DISTILLAZIONE.
SI PERDE NEL SORSO DI UN DISTILLATO, L'ANSIA DEL DOMANI.

GIN

London Hill Dry	€ 2/€ 3.5
43°12° Aquamirabilis	€ 2.5/€ 4.5

TEQUILA

Sierra Blanco	€ 2.5/€ 3.5
Sierra Reposado	€ 2.5/€ 3.5
Ritual de Sal y Limon	€ 0.5

GRAPPE

Grappa bianca/invecchiata/barricata	€ 2.5/€ 4.5

VODKA

Janoka	€ 2/€ 3.5
White Birch	€ 2.5/€ 4

RUM

Doble 9 anejo	€ 2.5/€ 4.5
Kraken	€ 2.5/€ 4.5
Blackwell	€ 2.5/€ 4.5
Angostura Reserva	€ 2/€ 3.5
St. James ambrè Agricole	€ 2.5/€ 4.5
Ron Barceló Gran Añejo	€ 3/€ 6

WHISKY

Jack Daniel's	€2.5 / €4.5
Busker	€ 2.5/€ 4.5
Fireball	€ 2.5/€ 4.5
Glen Moray Classic	€ 4/€ 6
Glen Moray Peated	€ 4/€ 6

SERVIZIO E COPERTO €2

Legenda Allergeni

- Glutine
- Crostacei
- Uova
- Pesce
- Arachidi
- Soia
- Latte
- Frutta a guscio
- Sedano
- Sesamo
- Senape
- Solfiti
- Cereali
- Molluschi

SERVIZIO E COPERTO €2

Glossario

Cottura della carne:

AL SANGUE
rosolata esternamente rossa per i tre quarti dell'interno

MEDIA COTTURA
leggermente abbrustolita esternamente, rosolata nei 3 quarti dell'interno, rossa al centro

BEN COTTA
abbrustolita esternamente, interno rosolato con leggera rosatura al centro

SIMBOLO
Peperoncino: piccante
Verde: indicato per vegani
Giallo: indicato per vegetariani
Posate: non possibile al piatto

SERVIZIO E COPERTO €2