

TRATTORIA PANTAGRUELE



Si prega la gentile clientela di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze

ANTIPASTI

Solo mare	€ 9
Solo terra	€ 8
Mare e terra	€ 14

PRIMI PIATTI

Maltagliati al ragù bianco di agnello e canestrato pugliese	€ 13
Pappardelle alla lepre	€ 12
Raviolone "mt o" ripieno di burrata andriese con crema di pomodoro fresco	€ 13
Fusilli avellinesi con zucchine, zenzero e lime	€ 10
Risotto con gamberi rossi* e finocchio selvatico (min. 2 porz.)	€ 15
Laganari con cozze e bottarga	€ 14
Strascinati con ragù di polpo e pecorino	€ 12
Tagliolini agli scampi	€ 18

SECONDI PIATTI

Pescato "12 miglia" cotto alla griglia o al forno	€ 15
Fritto di calamari*	€ 12
Arrosto di seppia*	€ 10
"Purp" and chips	€ 13
Gamberoni rossi crudi o al salmoriglio (6/7 a porz.)	€ 16
Tagliata di Angus con scaglie di caciocavallo	€ 15
Entrecote alla griglia	€ 12
French rack d'agnello lardellato al ristretto di primitivo	€ 18

CONTORNI

Insalata mista	€ 4
Punte di cicoria al vapore *	€ 4
Verdure alla griglia	€ 5
Patate al forno	€ 4
Patate fresche IGP fritte	€ 4

SELEZIONE DI FORMAGGI PUGLIESI	€ 8
FRUTTA / FRUTTA MISTA	€ 5
DESSERT al verbo	€ 5

Coperto € 2

Acqua € 2

Bevande € 3

Vino al calice (selezione vallone Torre Guaceto) € 3

BIRRE (Birrasalento)

Agricola (chiaro) 33cl € 4

Beggia (scuro) 75cl € 8

Fresca (bianca) 50cl € 6

Wi-fi: Pantawifi; Password: pantagruelle1989!

*possibile prodotto congelato all'origine



APETIZERS

Sea	€ 9
Earth	€ 8
Mixed	€ 14

FIRST PLATES

Maltagliati with white lamb ragout and canestrato cheese from Puglia	€ 13
Pappardelle with hare ragout	€ 12
Fresh pasta stuffed with burrata and tomato cream	€ 13
Fusilli with zucchini, ginger and lime	€ 10
Risotto with red shrimps and wild fennel (min. 2 port.)	€ 15
Laganari with mussels and bottarga	€ 14
Big orecchietta (typical pasta) with octopus ragout and pecorino cheese	€ 12
Tagliolini with scampi	€ 18

SECOND PLATES

Fish of first quality cooked on the grill or baked	€ 15
Fried calamari	€ 10
Grilled cuttlefish	€ 10
Local red shrimps (6/7 port.)	€ 16
Slice of beef	€ 15
Grilled steack	€ 12
Lamb ribs	€ 18

SIDES

Mixed salad	€ 4
Bolled chicory	€ 4
Grilled vegetables	€ 5
Baked potatoes	€ 4
French fries	€ 3

CHEESE SELECTION	€ 8
SEASONAL FRUIT	€ 4
MIXED FRUIT	€ 6
DESSERT (announced verbally)	€ 5

Cover charge € 2

Water € 2

Drinks € 3

Glass of wine (Paolo Leo selection) € 3

BEER

AGRICOLA (blonde) 33cl € 4

BEGGIA (dark) 75cl € 8

FRESCA (white) 50cl € 6

Wi-fi: Pantawifi; Password: pantagruele1989!

TRATTORIA PANTAGRUELE

VINI

BOLLICINE

ZARDETTO (Porta Monticano) DOCG	€ 18,00
CUVEE PRESTIGE FRANCIACORTA (Ca' Del Bosco)	€ 50,00
CUVEE PRESTIGE FRANCIACORTA ROSE' (Donnalisa)	€ 56,00

BIANCHI

MALVASIA (Paolo Leo) IGT	€ 12,00
VERDECA (Terre Carsiche) IGT valle d'Itria	€ 14,00
BIANCA PETROSA (Terre Carsiche) IGT	€ 16,00
CASINA CUCCI (Candido) IGT	€ 16,00
GRECO DI TUFO (Lunavera) DOCG	€ 24,00
TERESA MANARA (Cantele) IGT	€ 25,00
DONNALISA (Leone De Catris) IGT	€ 25,00
PINOT GRIGIO VENEZIA GIULIA (Jermann) IGT	€ 30,00
CHARDONNAY VENEZIA GIULIA (Jermann) IGT	€ 30,00
RIBOLLA VINNAE VENEZIA GIULIA (Jermann) IGT	€ 30,00
GEWURZTRAMINER SUDTIROL (St. Michael Eppan) DOC 2016	€ 30,00
SAUVIGNON VENEZIA GIULIA (Jermann) IGT	€ 35,00
VINTAGE TUNINA VENEZIA GIULIA (Jermann) IGT	€ 60,00

ROSATI

PAOLO LEO (Uve di Primitivo) IGT	€ 12,00
MURGIA ROSA 2017 (Terre Carsiche) IGT	€ 15,00
ROSA DEL GOLFO (Rosa del Golfo) IGT	€ 16,00
AGORA' (Terre Carsiche) IGT	€ 18,00
GIROFLE (Azienda Monaci) IGT	€ 18,00
GIOIA ROSA 2017 (Terre Carsiche) IGT	€ 18,00
CALAFURIA (Tormaresca) IGT	€ 20,00
NEGRAMARO ROSATO (Cantele) IGT	€ 20,00

ROSSI

NEGRDAMARO PAOLO LEO IGT	€ 12,00
PRIMITIVO PAOLO LEO IGT	€ 12,00
LA CARTA (Candido) DOC	€ 12,00
SUSUMANIELLO SERRE (Cantine Due Palme) IGT	€ 16,00
PRIMITIVO LIRICA (Consorzio Produttori Manduria) DOC	€ 16,00
NEGRDAMARO CANTALUPI RISERVA (Conti Zecca) DOC	€ 18,00
SUSUMANIELLO OLTREME' (Rubino) IGT	€ 18,00
NEGRDAMARO CAPPELLO DI PRETE (Candido) IGT	€ 20,00
NEGRDAMARO SALICE SALENTINO (Cantele) DOP	€ 22,00
SUSUMANIELLO SUM (Accademia dei Raceni) IGT	€ 22,00
PRIMITIVO (Felline) DOP	€ 22,00
PRIMITIVO JADDICO (Rubino) DOC Riserva	€ 25,00
NEGRDAMARO TERESA MANARA (Cantele) IGT	€ 25,00
PRIMITIVO FANOVA 2016 (Terre Carsiche) DOC	€ 28,00
PRIMITIVO VISELLIO (Rubino) IGT	€ 30,00
NEGRDAMARO MALVASIA AMATIVO (Cantele) IGT	€ 30,00
AGLIANICO PINOT NERO BLAUBURGDER (S. Michael Eppan) DOC	€ 35,00
NEGRDAMARO NERO (Conti Zecca) IGT	€ 35,00
LE BRACI (Azienda Monaci) IGT	€ 60,00
AGLIANICO SOLAIA (Antinori) IGT	€ 240,00

BIO E SENZA SOLFITI

FIANO MALVASIA BIANCO SALENTO (Amastuola) IGT	€ 16,00
AGLIANICO ROSATO ONDAROSA (Amastuola) IGT	€ 16,00
PRIMITIVO (Amastuola)	€ 18,00
FIANO MINUTOLO (Polvanera)	€ 22,00
NEGRDAMARO MARLISA SALICE SALENTINO DOC	€ 25,00