



il
MENÙ

Friggi e lascia Friggere

Sgagliozze (6 Pz) ¹	€ 4
Patatine Stick* ¹	€ 4
Patate Chips* ¹	€ 5
Tempura Di Verdure ¹	€ 5
Provolone Pastellato in Tempura ^{1,7}	€ 6
Bruschette ¹	€ 4
Olive	€ 3

Antipasti

Salmone alla barbabietola con insalatina di zucchine marinate ⁴	€ 13
Crocchetta di baccalà mantecato con carote di Polignano ^{4,1}	€ 9
Polpo rosticcato su crema di patate e paprika ^{4,14}	€ 13
Carpaccio di ricciola, gel al bergamotto e misticanza ⁴	€ 13
Flan di zucca e caciocavallo ^{1,3,7}	€ 9
Melanzana appassita, pomodoro secco e stracciatella ⁷	€ 9
"Piattono" di Salumi, latticini e formaggi pugliesi ⁷	€ 17
Antipasto La Pettegola a centro tavola <u>prezzo a persona</u> € 13 (6 portate)	

Ordinabile esclusivamente per tutti i commensali del tavolo
Non ordinabile per una sola persona



Primi Piatti

Capunti alle vongole, bottarga e salsa di zucchine <i>1,4,14</i>	€ 15
Troccoli cacio e pepe con ricci di mare * <i>1,4,14</i>	€ 23
Gnocchetti di patata viola con melanzana, pomodoro arrosto e mandorle di Toritto <i>1,9,8</i>	€ 14
Orecchiette baresi con sfilacci di braschiola e Pecorino <i>1,9,7</i>	€ 14

Secondi Piatti

Frittura di calamari e mazzancolle * <i>1,2,1</i>	€ 13
Filetto di ricciola scottato con melanzana e basilico <i>4</i>	€ 14
Merluzzo nordico cotto in umido con pomodorini e olive <i>4</i>	€ 14
"Brasciole" di manzo al sugo <i>9</i>	€ 13
Filetto di maialino CBT su crema di patate e il suo fondo <i>9</i>	€ 14

Le Tagliate di Manzo

Tagliata con rucola e grana <i>7</i>	€ 15
Tagliata con stracciatella e pistacchio <i>7,8</i>	€ 15
Tagliata con pomodori secchi e mandorle <i>8</i>	€ 15
Tagliata con Caciocavallo e pepe nero <i>7</i>	€ 15

Le Verdure

Insalata mista	€ 5
Scarola ripassata	€ 4
Verdure grigliate	€ 5
Crudit� <i>9</i>	€ 5



I Dessert

CATALANA 7

Crema alla vaniglia, zucchero di canna e cioccolato al caramello salato

FUNGHETTO 7,3,1,8

Parfait alla vaniglia, crumble di mandorle, cacao e caffè espresso

LIMONE 7,8,1,3

Parfait al limone, gel al lampone e mentuccia

COCCO 1,7,8

Mousse al cocco ripieno di mango e crosta di cioccolato

TORTINO 7,3

Tortino al cioccolato 72 con cuore morbido, panna fresca

€ 6

Per il benessere di tutti i commensali sconsigliamo di fumare qualsiasi tipo di sigaretta elettronica all'interno della sala ristorante

*il prodotto in caso di mancata reperibilità del fresco potrebbe essere surgelato

Per la lista allergeni consultare la tabella in fondo al menù oppure chiedere al personale

AMBIENTE E SERVIZIO € 2,50 a persona

www.lapettegolapugliese.it



#sullaboccaditutti



LE PETTEGOLE

MARGHERITA 1,7

(pomodoro e mozzarella)

€ 6,00

LINA 1,7

(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante)

€ 9,00

SISINA 1,7

(pomodoro, mozzarella, funghi, pomodorini, stracciatella)

€ 9,00

LENA 1,7

(pomodoro, mozzarella, mortadella ed emmenthal)

€ 9,00

CONCETTA 1,7,2

(pomodoro, mozzarella, gamberi, rucola, grana)

€ 10,00

CHELLA 1,7

(pomodoro, mozzarella, stracciatella, bresaola, grana)

€ 10,00

LE ZITELLE ... IN BIANCO ...

ANGELINA 1,7

(mozzarella di bufala, pomodorini e basilico)

€ 9,00

AGATA 1,7

(mozzarella, scamorza affumicata, radicchio, zucchine)

€ 9,00

ADDOLORATA 1,7,8

(mozzarella, stracciatella, pistacchi e grana)

€ 10,00



IMPASTO SPECIALE DEL GIORNO (chiedere al personale) Aggiunta di 1,00 €

PIZZELLA 1,00 € in meno

SENZA GLUTINE Aggiunta di 4 €

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO Aggiunta di 1,00€

MOZZARELLA DI BUFALA Aggiunta di 2,00€

Per la lista allergeni consultare la tabella in fondo al menù oppure chiedere al personale

www.lapettegolapugliese.it



#sullaboccaditutti



LE PUGLIESI

ALTAMURANA ^{1,7}

(pomodoro, mozzarella, caciocavallo, pepe nero) € 8,00

MARTINESE ^{1,7,8}

(pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, mandorle, capocollo) € 10,00

BARESE ^{1,7}

(pomodoro, mozzarella, stracciatella, crudo a tocchetti) € 9,00

ANDRIESE ^{1,7}

(pomodoro, mozzarella, burrata, pomodorini, rucola) € 10,00

MODUGNESE ^{1,7}

(pomodoro, mozzarella, ricotta forte, pomodorini, rucola) € 9,00

FOGGIANA ^{1,7}

(pomodoro, mozzarella, funghi Cardoncelli, Pecorino) € 9,00

GRAVINESE ^{1,7,4}

(pomodoro, mozzarella, rape, acciughe, pomodorini) € 10,00

LE SPECIALI

VIOLETTA ^{1,7} € 12,00

(mozzarella, burrata affumicata, chips di patata violetta, manzo a carpaccio)

BRASCIOLA ^{1,7} € 12,00

(pomodoro, mozzarella, braschiola e il suo sugo, formaggio Pecorino)

ZAMPINA ^{1,7} € 12,00

(mozzarella, salsa di datterino giallo, zampina di vitello, fili di peperoncino)

IMPASTO SPECIALE DEL GIORNO (chiedere al personale) Aggiunta di 1,00 €

PIZZELLA 1,00 € in meno

SENZA GLUTINE Aggiunta di 4 €

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO Aggiunta di 1,00€

MOZZARELLA DI BUFALA Aggiunta di 2,00€

Per la lista allergeni consultare la tabella in fondo al menù oppure chiedere al personale



MENU' TRADIZIONE

Flan di zucca e caciocavallo 1,3,7

Capocollo e burrata 7

Gnocchetti di patata viola con melanzana, pomodoro arrosto e mandorle di Toritto 1,8

"Brasciole" di manzo al sugo 9

Tortino al cioccolato 72 con cuore morbido, panna fresca 7

€ 45 p.p

MENU' LA PETTEGOLA

Crocchetta di baccalà mantecato con carote di Polignano 4,1

Salmone alla barbabietola con insalatina di zucchine marinate 4

Capunti alle vongole, bottarga e salsa di zucchine 1,14,4

Filetto di maialino CBT su crema di patate e il suo fondo 9

Funghetto di parfait alla vaniglia, crumble di mandorle, cacao e caffè 7,3,1,8

€ 45 p.p

MENU' SULLABOCCADITUTTI

Polpo rosticcato su crema di patate 4,14,8

Flan di zucca e caciocavallo 1,3,7

Orecchiette baresi con sfilacci di braschiola e Pecorino 1,9,7

Filetto di ricciola scottato con melanzana e basilico 7,1

Parfait al limone, gel al lampone e mentuccia 7,8,1,3

€ 45 p.p

Nel prezzo del menù è compresa acqua e coperto

I menù si possono ordinare solo ed esclusivamente per tutti i commensali del tavolo



BEVANDE

BIRRE:

PAULANER Bionda "Munich lager" 33cl - alc. 4,9%	€ 3
PAULANER Bionda "Munich lager" 50cl - alc. 4,9%	€ 5
PAULANER Ambrata "Weissbier Dunkel" 50cl-alc. 5,3%	€ 5
PAULANER Bionda "Weissbier" 50cl - alc. 5,5%	€ 5
PAULANER Salvator "Doppio Malto" 33cl - alc. 7,9%	€ 3

SOFT DRINK:

Vetro 33cl (Coca cola- Fanta, - Coca Zero - Chinò)	€ 2,5
Lattina 33cl (Coca cola- Fanta, - Coca Zero)	€ 2

ACQUA:

Naturale e Gasata Da 750 cl	€ 2
-----------------------------	-----

VINO AL CALICE:

Calice di vino bianco / rosato pugliese in bottiglia	€ 5
Calice di vino rosso pugliese in bottiglia	€ 5

VINO IN BOTTIGLIA:

Proponiamo una selezione di vini molto attenta alla qualità e ai vitigni autoctoni della nostra regione.

Chiedi al personale la nostra Carta dei Vini!!