



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

Tonno pinna gialla scottato, coulis di peperone e capperi* ⁴	€ 13
Baccalà croccante al semolino con mayo alla barbabietola* ^{4,1}	€ 13
Polpo rosticciato su crema di patate e paprika* ^{4,14}	€ 13
Carciofi al forno, salsa di zucca e cimette di rape	€ 10
Flan al caciocavallo, salsa di carote, parmigiano croccante ^{1,3,7}	€ 9
Carpaccio di lonzino arrosto, crumble salato alle mandorle e riduzione di primitivo ⁸	€ 10
"Piattono" di Salumi, latticini e formaggi pugliesi ⁷	€ 18

Antipasto La Pettegola a centro tavola prezzo a persona € 13
(6 portate)

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

www.lapettegolapugliese.it



#sullaboccaditutti



Primi Piatti

Orecchioni alle rape, acciughe e pane profumato	1,4	€ 14
Troccoli con salsa di crostacei e mazzancolle*	1,4	€ 14
Calamarata datterino giallo, baccalà e limone*	1,4	€ 14
Orecchiette baresi con sfilacci di braschiola e Pecorino	1,9,7	€ 14
Tagliatelle con zucca, caciocavallo e funghi Cardoncelli	1,9,7	€ 14

Secondi Piatti

Frittura di calamari e mazzancolle *	1,2,1	€ 13
Trancio di ricciola, rape e salsa di zucchine	4	€ 14
Filetti di triglia al forno con pomodoro, origano e olive *	4	€ 14
"Brasciole" di manzo al sugo	9	€ 13
Guanciola di suino brasata al Primitivo e cicoria	9	€ 14

Le Tagliate di Manzo

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

Le Verdure

Insalata mista		€ 5
Scarola ripassata		€ 4
Verdure grigliate		€ 5
Crudit�	9	€ 5
Rape stufate		€ 8

I Dessert

CATALANA A MODO NOSTRO 7,8

Crema alla vaniglia, salsa al caramello salato e crumble al cacao

FUNGHETTO 7,3,1,8

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

BOCCA 7,3

Cre moso ai frutti di bosco con gel al lampone

ROCHER 7,8

mousse alla nocciola con cioccolato nocciolato al latte

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

**in caso di mancata reperibilità del fresco, la materia prima potrebbe essere surgelata all'origine oppure l'alimento potrebbe essere lavorato e surgelato subendo la regolare catena del freddo*

**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, braciola 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 al caciocavallo, salsa di carote, parmigiano croccante ^{1,3,7}

Capocollo e burrata ⁷

Orecchioni alle rape, acciughe e pane profumato ^{1,4}

"Brasciole" di manzo al sugo ⁹

Tortino al cioccolato 72 con cuore morbido, panna fresca ⁷

€ 45 a persona

MENU' LA PETTEGOLA

Baccalà croccante al semolino con mayo alla barbabietola ^{*4,1}

Carpaccio di lonzino arrosto, crumble salato alle mandorle e
riduzione di primitivo ⁸

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

Guanciola di suino brasata al Primitivo e cicoria ⁹

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

€ 45 a persona

MENU' SULLABOCCADITUTTI

Polpo rosticciato su crema di patate e paprika ^{*4,14}

Carciofi al forno, salsa di zucca e cimette di rape

Calamarata datterino giallo, baccalà e limone ^{*}

Trancio di ricciola, rape e salsa di zucchine ⁴

Bocca di cremoso ai frutti di bosco con gel al lampone ^{7,3}

€ 45 a persona

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

€ 2,5

(Coca cola- Fanta, - Coca Zero - Chinò)

Lattina 33cl

€ 2

(Coca cola- Fanta, - Coca Zero)

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!!