



il  
 MENÙ

Plats frits

Polenta frit (6 Pz) <sup>1</sup>	€ 4
Frites* <sup>1</sup>	€ 4
Chips* <sup>1</sup>	€ 5
Lègumes frits* <sup>1</sup>	€ 5
Fromage frit* <sup>1,7</sup>	€ 6
Bruschettas <sup>1</sup>	€ 4
Olives	€ 3

Apéritifs

Salade de crevettes, tomates, oignons et carottes <sup>*4</sup>	€ 13
Cabillaud croustillant avec semoule et mayonnaise à la betterave <sup>*4,1</sup>	€ 13
Poulpe rôti sur purée de pommes de terre et paprika <sup>*4,14</sup>	€ 13
Calamars poêlés, pain croustillant et soupe de courgettes à la crème <sup>*4</sup>	€ 13
Parmigiana de légumes jaunes au fromage provola fumé <sup>7</sup>	€ 12
Rouleaux au fromage et au poivre avec mousse de tomates séchées au soleil <sup>7</sup>	€ 12
Une assiette de charcuterie, de produits laitiers et de fromages des Pouilles <sup>7</sup>	€ 18
Entrées à la Pettegola, au centre de la table, prix par personne (6 plats).	€ 13
À commander uniquement et exclusivement pour tous les convives à table.	



## Premiers plats de pâtes

Fusilli frais aux courgettes, fleurs de courgettes et mozzarella de bufflonne 1,7	€ 14
Gnocchis violets aux langoustines, tomates confites et poisson blanc *1,4	€ 14
Spaghetti frais aux moules, palourdes et crevettes * 1,4	€ 14
Orecchiette de Bari avec des lamelles de braciola et de pecorino 1,9,7	€ 14
Pâtes farcies aux aubergines et à la provola fumée, accompagnées de beurre aromatisé et de parmesan 1,7	€ 14

## Deuxièmes cours

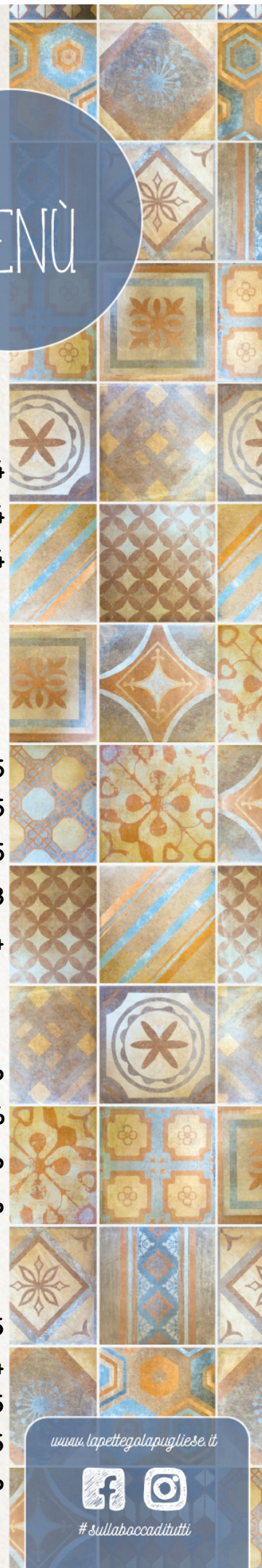
Calamars et crevettes frits * 1,2,14	€ 15
Bar au sel avec légumes * 4	€ 15
Cabillaud mijoté aux tomates cerises et aux olives * 4	€ 15
Rouleaux de bœuf avec sauce 9	€ 13
Filet de porc avec crème de pommes de terre et champignons 9	€ 14

## Coupes de boeuf

Steak tranché avec roquette et parmesan 7	€ 16
Steak tranché avec stracciatella et pistaches 7,8	€ 16
Steak tranché avec tomates séchées et amandes 8	€ 16
Bœuf tranché avec du fromage caciocavallo et du poivre noir 7	€ 16

## Les légumes

Salade composée	€ 5
Scarole sautée	€ 4
Légumes grillés	€ 5
Crudité 9	€ 5
Pommes de terre au four	€ 6



## I Dessert

### LIMONE 7,8,1

Délice au citron avec un cœur de baba imbibé de limoncello

### FUNGHETTO 7,3,1,8

Parfait à la vanille, crumble aux amandes, cacao et café expresso

### MILLEFOGLIE 7,3,1

Pâte feuilletée à la crème et aux fruits frais

### COCCO 7,8

Mousse à la noix de coco enrobée de chocolat au lait

### TORTINO 7,3

Gâteau au chocolat 72 avec un cœur moelleux et de la crème fraîche

€ 6

## Vins de desserts

### TENUTA GIUSTINI

Arcano IGT Salento 2024 (Primitivo)

VERRE €6

### WILLIAMS & HUMBERT - JEREZ DE LA FRONTERA

Don Zoilo Pedro Ximenez 15 years old sherry

VERRE €6

### NIEPOORT - PORTUGAL

Porto Tawny

VERRE €6

\* En cas d'indisponibilité de produits frais, les matières premières peuvent être congelées sur place ou les aliments peuvent être transformés et congelés en respectant la chaîne du froid.

Pour la liste des allergènes, veuillez consulter le tableau en bas du menu ou vous adresser au personnel.

ENVIRONNEMENT ET SERVICE : 2,50 € par personne



il  
 MENÙ

## LE PIZZE

<b>MARGHERITA</b> 1,7 (tomate et mozzarella)	€6,00
<b>LINA</b> 1,7 (tomate, mozzarella, gorgonzola, salami épicé).	€9,00
<b>SISINA</b> 1,7 (tomate, mozzarella, champignons, tomates cerises, straciatella)	€9,00
<b>LENA</b> 1,7 (tomate, mozzarella, mortadelle et emmental)	€9,00
<b>MILENA</b> 1,7 (tomate, mozzarella, nduja, roquette, aubergine rôtie).	€11,00
<b>CHELLA</b> 1,7 (tomate, mozzarella, straciatella, bresaola, parmesan).	€10,00
<b>VIOLETTA</b> 1,7(mozzarella, burrata fumée,chips violettes, carpaccio debœuf)	€12,00
<b>ANGELINA</b> 1,7 (mozzarella,mozzarella de bufflonne,tomates cerises,basilic)	€9,00
<b>AGATA</b> 1,7 (mozzarella, scamorza fumée, radicchio, courgettes).	€9,00
<b>ADDOLORATA</b> 1,7,8 (mozzarella, straciatella, pistaches et parmesan)	€10,00
<b>ALLEGRA</b> 1,7 (mozzarella, crème de truffe, saucisse de porc, champignons.)	€11,00
<b>ALESSANDRINA</b> 1,7 (mozzarella, mozzarella de bufflonne, courgettes, tomates cerises jaunes)	€11,00
<b>ANTONIETTA</b> 1,7(mozzarella,crème de courgettes,tomates cerises confites)	€10,00
<b>ALTAMURANA</b> 1,7 (tomate, mozzarella, fromage caciovacavallo, poivre noir)	€8,00
<b>MARTINESE</b> 1,7,8 (tomate, mozzarella, tomates séchées, amandes, capocollo)	€10,00
<b>BARESE</b> 1,7 (tomate, mozzarella, straciatella, dés de jambon).	€9,00
<b>ANDRIESE</b> 1,7 (tomates, mozzarella, burrata, tomates cerises, roquette)	€10,00
<b>MODUGNESE</b> 1,7(tomates,mozzarella, ricotta forte,tomates cerises, roquette)	€9,00
<b>FOGGIANA</b> 1,7 (tomate,mozzarella,champignons Cardoncelli,fromage Pecorino)	€9,00
<b>BRASCIOLA</b> 1,7 (tomate,mozzarella, côtelette de porc effilochée,pecorino)	€12,00
<b>ZAMPINA</b> 1,7 (mozzarella,tomates cerises jaunes,jarret de veau,filaments de piment)	€12,00

Pâte spéciale du jour (renseignez-vous auprès du personnel) : supplément de 1,00€

Pizza : 1,00 € de moins

Sans gluten : supplément de 4,00€

Mozzarella sans lactose : supplément de 1,00€

Mozzarella de bufflonne : supplément de 2,00€

Pour la liste des allergènes, consultez le tableau en bas du menu ou renseignez-vous auprès du personnel.