



## Friggi e lascia Friggere

Sgagliozze (6 Pz) <sup>1</sup>	€ 4
Patatine Stick* <sup>1</sup>	€ 4
Patate Chips* <sup>1</sup>	€ 5
Tempura Di Verdure* <sup>1</sup>	€ 5
Provolone Pastellato in Tempura* <sup>1,7</sup>	€ 6
Bruschette <sup>1</sup>	€ 4
Olive	€ 3

## Antipasti

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

Cremoso 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](http://www.lapettegolapugliese.it)



#sullaboccaditutti





## LE PETTEGOLE

### MARGHERITA <sup>1,7</sup>

(pomodoro e mozzarella)

€ 6,00

### LINA <sup>1,7</sup>

(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante)

€ 9,00

### SISINA <sup>1,7</sup>

(pomodoro, mozzarella, funghi, pomodorini, stracciatella)

€ 9,00

### LENA <sup>1,7</sup>

(pomodoro, mozzarella, mortadella ed emmenthal)

€ 9,00

### CONCETTA <sup>1,7,2</sup>

(pomodoro, mozzarella, gamberi, rucola, grana)

€ 10,00

### CHELLA <sup>1,7</sup>

(pomodoro, mozzarella, stracciatella, bresaola, grana)

€ 10,00

## LE ZITELLE ... IN BIANCO ...

### ANGELINA <sup>1,7</sup>

(mozzarella di bufala, pomodorini e basilico )

€ 9,00

### AGATA <sup>1,7</sup>

(mozzarella, scamorza affumicata, radicchio, zucchine)

€ 9,00

### ADDOLORATA <sup>1,7,8</sup>

(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€

[www.lapettegolapugliese.it](http://www.lapettegolapugliese.it)



#sullaboccaditutti



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



## LE PUGLIESI

### ALTAMURANA <sup>1,7</sup>

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

### MARTINESE <sup>1,7,8</sup>

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

### BARESE <sup>1,7</sup>

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

### ANDRIESE <sup>1,7</sup>

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

### MODUGNESE <sup>1,7</sup>

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

### FOGGIANA <sup>1,7</sup>

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

### GRAVINESE <sup>1,7,4</sup>

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

## LE SPECIALI

### VIOLETTA <sup>1,7</sup> € 12,00

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

### BRASCIOLA <sup>1,7</sup> € 12,00

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

### ZAMPINA <sup>1,7</sup> € 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

[www.lapettegolapugliese.it](http://www.lapettegolapugliese.it)



#sullaboccaditutti





### MENU' TRADIZIONE

Flan al caciocavallo, salsa di carote, parmigiano croccante <sup>1,3,7</sup>

Capocollo e burrata <sup>7</sup>

Orecchioni alle rape, acciughe e pane profumato <sup>1,4</sup>

"Brasciole" di manzo al sugo <sup>9</sup>

Tortino al cioccolato 72 con cuore morbido, panna fresca <sup>7</sup>

€ 45 a persona

### MENU' LA PETTEGOLA

Baccalà croccante al semolino con mayo alla barbabietola <sup>\*4,1</sup>

Carpaccio di lonzino arrosto, crumble salato alle mandorle e  
riduzione di primitivo <sup>8</sup>

Orecchiette baresi con sfilacci di braschiola e Pecorino <sup>1,9,7</sup>

Guanciola di suino brasata al Primitivo e cicoria <sup>9</sup>

Funghetto di parfait alla vaniglia, crumble di mandorle, cacao e  
caffè <sup>7,3,1,8</sup>

€ 45 a persona

### MENU' SULLABOCCADITUTTI

Polpo rosticciato su crema di patate e paprika <sup>\*4,14</sup>

Carciofi al forno, salsa di zucca e cimette di rape

Calamarata datterino giallo, baccalà e limone <sup>\*</sup>

Trancio di ricciola, rape e salsa di zucchine <sup>4</sup>

Bocca di cremoso ai frutti di bosco con gel al lampone <sup>7,3</sup>

€ 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 (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!!**