



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

Cialda di mazzancolle, pomodoro, cipolla e carosello*4	€ 13
Baccalà croccante al semolino con mayo alla barbabietola*4,1	€ 13
Polpo rosticcato su crema di patate e paprika*4,14	€ 13
Calamaretti scottati, pane croccante, vellutata di zucchine*4.	€ 13
Parmigiana di verdure in giallo con provola affumicata7	€ 12
Bombette cacio e pepe con mousse di pomodoro secco7	€ 12
"Piattono" di Salumi, latticini e formaggi pugliesi 7	€ 18

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

L'antipasto centrale si puo' ordinare solo ed esclusivamente per tutti i commensali del tavolo

Non ordinabile per una sola persona

Primi Piatti

Fusillone di pasta fresca con zucchine, fiori di zucca e bufala	1,7	€ 14
Gnocchetti viola con scampi, pomodoro candito e pesce bianco*	1,4	€ 14
Spaghettoni alla chiatarra, cozze, vongole e mazzancolle*	1,4	€ 14
Orecchiette baresi con sfilacci di brasciola e Pecorino	1,9,7	€ 14
Mezzelune in farcia di melanzane e provola affumicata con burro aromatizzato e Parmigiano	1,7	€ 14

Secondi Piatti

Frittura di calamari e mazzancolle*	1,2,14	€ 15
Ombrina al sale con verdure*	4	€ 15
Baccalà in umido con pomodorini e olive*	4	€ 15
"Brasciole" di manzo al sugo	9	€ 13
Filetto di maialino CBT con crema di patate e funghi	9	€ 14

Le Tagliate di Manzo

Tagliata con rucola e grana	7	€ 16
Tagliata con stracciatella e pistacchio	7,8	€ 16
Tagliata con pomodori secchi e mandorle	8	€ 16
Tagliata con Caciocavallo e pepe nero	7	€ 16

Le Verdure

Insalata mista		€ 5
Scarola ripassata		€ 4
Verdure grigliate		€ 5
Cruditè	9	€ 5
Patate al forno		€ 6



I Dessert

LIMONE 7,8,1

Delizia di limone con cuore di babà bagnato al limoncello

FUNGHETTO 7,3,1,8

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

MILLEFOGLIE 7,3,1

Pasta sfoglia con crema e frutta fresca

COCCO 7,8

Mousse al cocco ricoperta di cioccolato al latte

TORTINO 7,3

Tortino al cioccolato 72 con cuore morbido, panna fresca

€ 6

VINI DA DESSERT

TENUTA GIUSTINI

Arcano IGT Salento 2024 (Primitivo)

CALICE €6

WILLIAMS & HUMBERT - JEREZ DE LA FRONTERA

Don Zoilo Pedro Ximenez 15 years old sherry

CALICE €6

NIEPOORT - PORTUGAL

Porto Tawny

CALICE €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
MILENA 1,7 (pomodoro, mozzarella, nduja, rucola, melanzane arrosto)	€11,00
CHELLA 1,7 (pomodoro, mozzarella, stracciatella, bresaola, grana)	€10,00
VIOLETTA 1,7 (mozzarella, burrata affumicata, chips viola, manzo carpaccio)	€12,00

LE ZITELLE ... IN BIANCO ...

ANGELINA 1,7 (mozzarella, 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
ALLEGRA 1,7 (mozzarella, crema tartufo, salsiccia di maiale, funghi)	€11,00
ALESSANDRINA 1,7 (mozzarella, bufala, zucchine, datterino giallo)	€11,00
ANTONIETTA 1,7 (mozzarella, crema di zucchine, pomodorino candito)	€10,00

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
BRASCIOLA 1,7 (pomodoro, mozzarella, brasciola sfilacciata, Pecorino)	€12,00
ZAMPINA 1,7 (mozzarella, datterino giallo, zampina di vitello, fili peperoncino)	€12,00

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



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 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!!