



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	€ 6
Bruschette ¹	€ 4
Olive	€ 3

Antipasti

Tonno scottato al sesamo nero, crema di peperoni e polvere di capperi ^{4,11}	€ 13
Crocchetta di baccalà mantecato con carote di Polignano ⁴	€ 9
Polpo rosticcato su crema di patate ^{4,14,8}	€ 13
Carpaccio di bufalo con cuor di burrata, crumble di mais ^{7,8}	€ 10
Flan di zucca e caciocavallo con Funghi Cardoncelli ^{1,3,7}	€ 9
Carciofo, pomodoro secco e quinoa croccante ¹¹	€ 9
"Piattono" di Salumi, latticini e formaggi pugliesi ⁷	€ 16
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



il
MENÙ

Primi Piatti

Cavatelli con cime di rape, acciughe e pane profumato	1,4	€ 12
Calamarata in salsa di crostacei, mazzancolle e agrumi	1,4,2,9	€ 14
Gnocchetti di patata viola al ragù di polpo	1,4,9,14	€ 14
Orecchiette baresi con sfilacci di braschiola e Pecorino	1,9,7	€ 13
Troccoli con datterino giallo, funghi Cardoncelli e semi di chia tostati	1	€ 12

Secondi Piatti

Frittura di calamari e mazzancolle	* 1,2,1	€ 13
Ricciola con cime di rape e salsa al peperone	4	€ 14
Merluzzo nordico cotto in umido con pomodorini e olive	4	€ 14
"Brasciole" di manzo al sugo	9	€ 13
Guancetta di suino brasata, soffice di carota e cicoriella		€ 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
Crudité	9	€ 5
Rape stufate		€ 8

I Dessert

RED VELVET ⁷

Cheese cake al lampone e bisquit al Red Velvet

FUNGHETTO ^{7,3,1,8}

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

LIMONE ^{7,8,1,3}

Mousse al mascarpone e limone farcita con babà al limoncello

PERA ^{1,7,8,3}

Cremoso di pera e ricotta, ripieno di pera e crumble al cacao

TORTINO ⁷

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





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 con Funghi Cardoncelli ^{1,3,7}
Capocollo e burrata
Cavatelli con cime di rape, acciughe e pane profumato ^{1,4}
"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
Carpaccio di bufalo con cuor di burrata, crumble di mais ^{7,8}
Gnocchetti di patata viola al ragù di polpo ^{1,4,9,14}
Guancetta di suino brasata, soffice di carota e cicoriella
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 con Funghi Cardoncelli ^{1,3,7}
Troccoli con datterino giallo, funghi Cardoncelli e semi di chia
tostati ¹
Ricciola con cime di rape e salsa al peperone ⁴
Limone di Mousse al mascarpone e limone farcita con babà al
limoncello ^{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

www.lapettegolapugliese.it



#sullaboccaditutti

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!!



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE - 1 (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2 (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3 (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4 (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6 (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9 (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10 (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamola, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)