



*P*ulia





ANTIPASTI TRADIZIONE PUGLIESE

Our typical starters

Burrata d'Andria con pomodorini e basilico <i>Burrata with cherry tomatoes and basil</i>	13,00 €
Frisa d'orzo con cime di rapa Ricotta, pomodori secchi, olio evo <i>Barley frisa with ricotta cheese, dried tomatoes, evo oil</i>	8,00 €
Nodini di latte vaccino Insalata songino, pomodorini datterini, zucchini sott'olio <i>Braided cow's milk cheese with lamb's lettuce, date tomatoes, courgettes in oil</i>	13,00 €
Gran tagliere di salumi e formaggi Capocollo, filetto lardellato, salame dolce, scamorza affumicata, caciocavallo, frisella di grano duro <i>Capocollo, larded fillet, mild salami, smoked scamorza, caciocavallo cheese, durum wheat frisa</i>	16,00 €
Frisella gran caprese con prosciutto crudo, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini, spinacino, olive, basilico <i>Gran caprese with PDO Campania buffalo mozzarella, cured ham, spinach, olives, basil</i>	16,00 €
Salmone e burrata Salmone affumicato, burrata, guacamole, misticanza <i>Smoked salmon, burrata, guacamole, mixed leaf salad</i>	19,00 €
Tris carpacci di pesce Carpaccio di polpo, carpaccio di pesce spada e salmone affumicato con finocchi, capperi e pepe <i>Octopus carpaccio, swordfish carpaccio and smoked salmon with fennel, capers and pepper</i>	21,00 €



I PRIMI DI PASTA FRESCA

Fresh pasta 1st courses

Orecchiette con cime di rapa, alici e peperoncino <i>Orecchiette with turnip tips, anchovies and chili pepper</i>	12,00 €
Orecchiette di grano duro Sugo di pomodoro datterino rosso, cuor di burrata, basilico <i>Durum wheat orecchiette (pasta) with red date tomato sauce, burrata heart, basil</i>	12,50 €
Cavatelli tonno e capperi Sugo di pomodoro datterino, tonno, pomodorini, capperi, olive <i>Cavatelli (pasta) with red date tomato sauce, tuna, cherry tomatoes, capers, olives</i>	12,50 €
Troccoli alla carbonara Sugo alla carbonara, guanciaie, pecorino romano DOP, pepe nero <i>Troccoli (pasta) with carbonara sauce, pork cheek, black pepper</i>	12,50 €



IL PIATTO UNICO

One course meal

- Parmigiana di melanzane alla pugliese** **14,00 €**
Melanzane, salsa di pomodoro, mozzarella, pecorino
Aubergines, tomato sauce, mozzarella, sheep cheese
- Troccoli al pomodoro con polpette della massaia** **15,50 €**
Troccoli (pasta) with tomato sauce and home-style meatballs
- Orecchiette al pomodoro con brasciola** **16,00 €**
Orecchiette (pasta) with tomato sauce and meat roll



LA CARNE

Meat

- Polpette della massaia con patate e frisa** **16,00 €**
Carne trita di bovino, formaggio, prezzemolo, salsa di pomodoro, patate, frisella
Minced beef, cheese, parsley, tomato sauce, potatoes, frisella
- Brasciola di nonna Vincenza con patate e frisa** **15,00 €**
Involtini di manzo con pomodorini datterini, patate, frisella
Beef rolls with date tomatoes, potatoes, frisella
- Cotoletta di pollo** **15,00 €**
con patate, insalata, ketchup e maionese
Chicken cutlet with potatoes, salad, ketchup and mayonnaise



IL PESCE

Fish

- Filetto di orata con gratinatura mediterranea** **16,00 €**
Pomodoro datterino, capperi, cipollotto
Mediterranean au gratin gilthead fillet with tomato, capers, spring onion
- Spada alla mediterranea** **16,00 €**
Pesce spada, pomodorini cherry, capperi, olive, basilico
Swordfish, cherry tomatoes, capers, olives, basil



LE INSALATE DELLA TRADIZIONE

Traditional salads

- Adriatica** **13,00 €**
Insalata mista, pomodorini, carote, finocchio,
involtoni di melanzane con ventresca di tonno
*Mixed leaf salad with cherry tomatoes, carrot, fennel,
aubergines rolls with tuna belly*
- Trullo** **14,00 €**
Lattuga, petto di pollo grigliato, pomodorini, taralli leccesi, scaglie
di cacioricotta, salsa della casa con senape, maionese, alici e capperi
*Lettuce, grilled chicken breast, cherry tomatoes, Lecce taralli,
cacioricotta cheese flakes, home-style sauce (mustard,
mayonnaise, anchovies and capers)*
- Insalata bufalina** **14,00 €**
Insalata mista, pomodorini cherry, mozzarella di bufala Campana DOP,
alici, olive leccine, capperi, crostini
*Mixed leaf salad, cherry tomatoes, PDO Campania buffalo mozzarella,
anchovies, Leccine olives, capers, croutons of bread*
- Insalata salmone** **14,00 €**
Lattughino, riso basmati e venere, salmone affumicato, mango,
avocado, cavolo rosso, soia edamame, pomodorini, sesamo nero
*Lettuce, basmati and venere rice, smoked salmon, mango, avocado,
red cabbage, edamame soy, cherry tomatoes, black sesame*



I CONTORNI

Side dishes

- Patate al forno** **5,00 €**
Roasted potatoes
- Insalata mista** **5,00 €**
Mixed salad: fresh tomatoes, carrot, fennel



LE PIZZE

Pizzas

Tutte le basi pizza sono surgelate all'origine
All bases of pizzas are frozen at origin

- Margherita** **9,50 €**
Margherita
- Bufalina** **11,00 €**
Bufalina
- Salame piccante** **10,00 €**
Spicy salami
- Prosciutto e funghi** **11,00 €**
Cooked ham and mushrooms
- Crudo e bufala** **12,00 €**
Cured ham and bufala
- Sfziosa** **13,00 €**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, cacioricotta, datterini
Tomato, mozzarella, cured ham, cacioricotta cheese, date tomatoes



I DOLCI TIPICI

Typical desserts

Pasticciotto alla crema <i>Pastry with cream</i>	4,20 €
Pasticciotto al cioccolato <i>Pastry with chocolate</i>	4,20 €
Pasticciotto crema e amarena <i>Pastry with cream and sour cherry</i>	4,20 €
Tiramisù di Luca Montersino <i>Tiramisù</i>	6,00 €
Tris di mini pasticciotti Pasticciotto alla crema, pasticciotto crema e amarena, pasticciotto al cioccolato. Accompagnati da crema inglese <i>Pastry with cream, pastry with cream and sour cherry, pastry with chocolate. Accompanied by custard</i>	7,00 €
Frolla alle mele e crema inglese Ricetta dello chef e pasticciere Luca Montersino Frolla al burro, mele golden caramellate e crema pasticciera con uva sultanina. Accompagnata con crema inglese alla vaniglia <i>Butter shortcrust pastry, caramelized golden apples and custard with sultanina grape. Accompanied with vanilla custard</i>	6,00 €
Babà al rum Accompagnato da crema pasticciera, panna e frutta fresca <i>Babà with rum accompanied by custard, cream and fresh fruit</i>	7,00 €
Macedonia con gelato Gelato crema e cioccolato <i>Fruit salad with cream and chocolate icecream</i>	7,00 €



CAFFETTERIA AL TAVOLO

Coffee

Caffè <i>Coffee</i>	2,00 €
Caffè leccese <i>Iced coffee with almond syrup</i>	3,50 €
Caffè decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	2,10 €
Caffè d'orzo piccolo <i>Small barley coffee</i>	2,60 €
Caffè d'orzo grande <i>Big barley coffee</i>	2,80 €
Bevanda al ginseng piccolo <i>Small drink with ginseng</i>	2,90 €
Bevanda al ginseng grande <i>Big drink with ginseng</i>	3,00 €
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3,00 €
Spremuta di arancia <i>Fresh squeezed orange</i>	5,00 €



LE BEVANDE

Beverages

Acqua naturale o frizzante cl 45 (Panna, S.Pellegrino) <i>Still & sparkling water (Panna, S.Pellegrino)</i>	3,00 €
Succhi di frutta cl 20 <i>Fruit juices</i>	3,50 €
Bibite cl 33 (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Zero con stevia, Fanta, Sprite) <i>Soft drink (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Zero with stevia, Fanta, Sprite)</i>	4,00 €
Bibite Sanpellegrino cl 20 (aranciata, chinotto, gazzosa) <i>Soft drink (orange, chinotto, gazzosa)</i>	4,00 €
Kinley cl 20 (tonica, limone) <i>Kinley (tonic water, bitter lemon)</i>	4,00 €
Tè freddo Fuzetea cl 40 (limone, pesca, tè verde) <i>Iced tea Fuzetea (lemon, peach, green tea)</i>	4,00 €



LE BIRRE

Beers

Nastro Azzurro alla spina cl 20 <i>Nastro Azzurro draught beer</i>	4,00 €
Nastro Azzurro alla spina cl 30 <i>Nastro Azzurro draught beer</i>	5,00 €
Officina della Birra bio cl 33 (La Bionda, La Weizen, La Rossa) <i>Officina della Birra beer Blonde, Weizen, Red</i>	5,50 €
Ichnusa non filtrata cl 33 <i>Ichnusa unfiltered beer</i>	5,50 €



I VINI

Wines

	Calice	Bottiglia
Bianco Puglia IGT	4,00 €	18,00 €
Rosé Puglia IGT	4,00 €	18,00 €
Chardonnay Puglia IGT	5,00 €	21,00 €
Altea Falanghina Salento IGP	6,00 €	24,00 €
IGP Verdeca	6,00 €	24,00 €
Grefia Fiano Salentino	6,00 €	24,00 €
Silene Rosato	6,00 €	24,00 €
Primitivo Salento IGT	8,00 €	36,00 €
Griffo Nero di Troia IGP	8,00 €	32,00 €
Akir Negroamaro Salento IGP	6,00 €	26,00 €
Prosecco DOC Treviso Brut - Bolledoro	6,00 €	23,00 €



APERITIVI

Aperitifs

Aperol Spritz

8,00 €



AMARI E LIQUORI

SPIRITS AND LIQUEURS

6,00 €

INFORMAZIONI PER I CLIENTI

Gli alimenti possono contenere allergeni, rivolgiti al cameriere.

La birra contiene glutine. Il vino contiene solfiti.

Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine:

frisa d'orzo, cime di rapa, salmone affumicato, guacamole, sugo di pomodoro datterino rosso, sugo alla carbonara, polpo, melanzane, polpette, braciola, cotoletta di pollo, filetto di orata, pesce spada, petto di pollo grigliato, riso basmati e venere, mango, avocado, soia edamame, patate al forno, pasticcotto, mini pasticcotto, tiramisù, frolla al burro, babà al rum.

CUSTOMER INFORMATION

Food products may contain allergens. Consult the allergen tables.

Beer contains gluten. Wine contains sulphites.

List of frozen or frozen products at origin:

barley frisa, turnip tips, smoked salmon, guacamole, red date tomato sauce, carbonara sauce, octopus, aubergines, meatballs, meat roll, chicken cutlet, gilthead fillet, swordfish, grilled chicken breast, basmati and venere rice, mango, avocado, edamame soy, roasted potatoes, pastry, mini pastry, tiramisù, butter shortcrust pastry, babà with rum.

Servizio 2,00 €

Service 2,00 €