

Puglianova

TASTE & TRADITION

SELEZIONE FOOD
FOOD SELECTION

follow us



Puglianova





Antipasti

Starters

- | | | |
|---|---|-----|
| 1 | Selezione di salumi e formaggi del territorio (7-8)
<i>Selection of local cold cuts and cheeses (7-8)</i> | 19€ |
| 2 | Selezione di latticini pugliesi (7)
<i>Selection of Apulian dairy products (7)</i> | 13€ |
| 3 | Polpette di pane con salsa tzatziki pugliese (1-3)
<i>Bread meatballs with Apulian tzatziki sauce (1-3)</i> | 10€ |
| 4 | Polpette di carne al sugo di pomodoro fresco (1-3)
<i>Meatballs with fresh tomato sauce (1-3)</i> | 11€ |
| 5 | Parmigiana di melanzane su crema di datterino giallo, pesto di basilico e croccante di tarallo ai 5 cereali
Possibilità gluten free (taralli senza glutine) (1-3-7-8)
<i>Eggplant parmigiana on yellow datterino cream, basil pesto and crunchy 5-cereal tarallo</i>
<i>Gluten free possibilities (gluten-free taralli) (1-3-7-8-)</i> | 14€ |
| 6 | Polpo in doppia cottura su crema di patate, polvere di pomodoro secco e crostini di pane croccanti
Possibilità gluten free (crostini di pane senza glutine) (1-14)
<i>Double-cooked octopus on potato cream, dried tomato powder and crispy bread croutons</i>
<i>Gluten free possibilities (gluten-free bread croutons) (1-14)</i> | 15€ |
| 7 | Tartare di manzo con mozzarella di bufala e pesto di pomodoro secco (7)
<i>Beef tartare with buffalo mozzarella and dried tomato pesto (7)</i> | 14€ |
| 8 | Insalata di mare (polpo, seppie, gamberetti) condita con olio al limone e carote di Polignano (2-14)
<i>Seafood salad (octopus, cuttlefish, shrimp) dressed with lemon oil and Polignano a Mare carrots (2-14)</i> | 14€ |





Primi

First courses

- 1 Orecchiette con braschiola al sugo (1-9-12) 11€**
Orecchiette with braschiola in sauce (1-9-12)

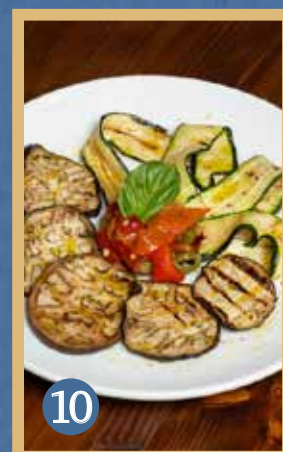
- 2 Fave e cicorie con crostini di pane di Altamura 11€**
Possibilità gluten free (crostini di pane senza glutine) (1)
Broad beans and chicory with Altamura bread croutons
Gluten free possibilities (gluten-free bread croutons) (1)

- 3 Cappello ripieno di melanzane e provola su crema di zucchine con stracciatella e mandorle tostate (1-7-8) 16€**
Stuffed "Cappello" with aubergine and provola on courgettes cream with stracciatella and toasted almonds (1-7-8)

- 4 Tagliolini al basilico su bisque di crostacei con vongole, gamberi e lime grattugiato (1-2-12-14) 18€**
"Tagliolini" with basil on shellfish bisque with clams, shrimps and grated lime (1-2-12-14)

- 5 Tortelloni rossi ripieni di crostacei su crema di melanzane e mentuccia con pesce spada e fiore di zucca pastellato (1-2-4-12) 18€**
Red "Tortelloni" filled with shellfish on aubergine and mint cream with swordfish and battered courgette flower (1-2-4-12)

- 6 Strascinate integrali con salsiccia zampina, datterino giallo e rosso e noci croccanti (1-8-12) 13€**
Wholemeal "Strascinate" with zampina sausage, yellow and red datterino tomatoes and crunchy walnuts (1-8-14)





Secandi

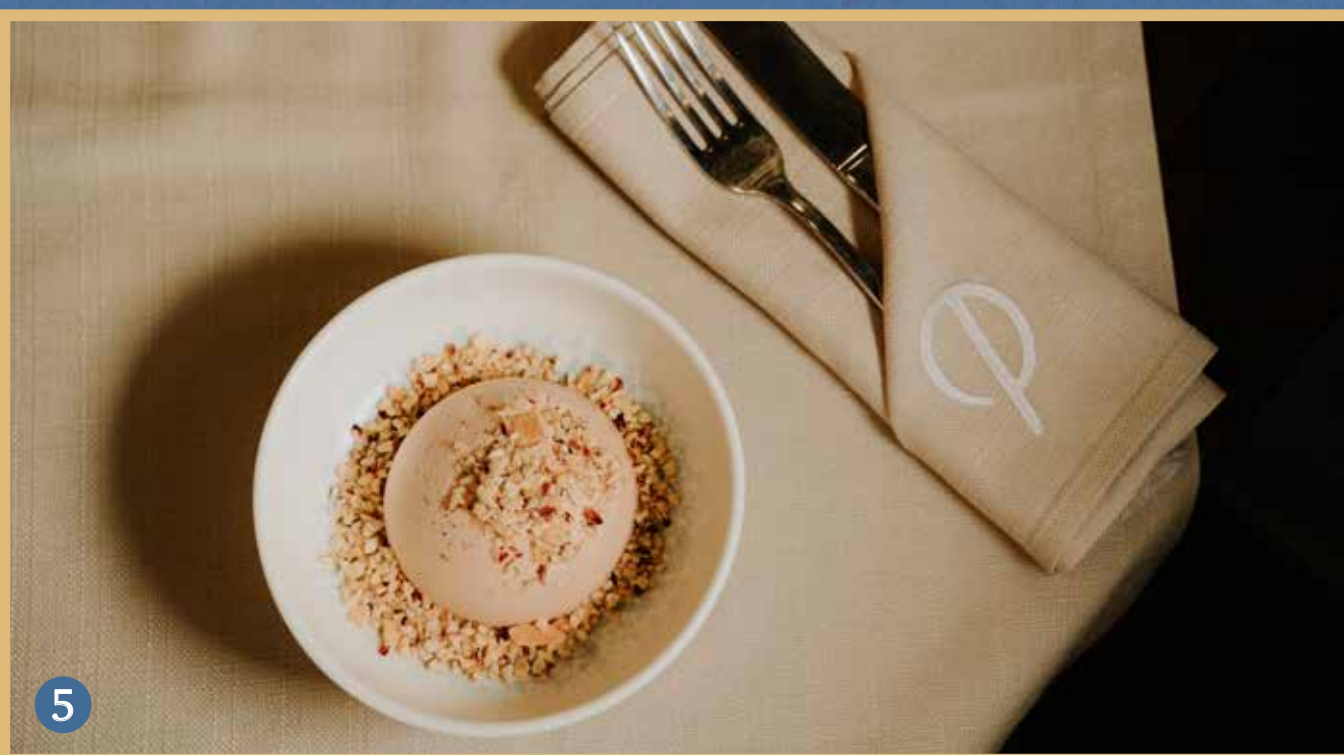
Second courses

- | | | |
|----------|---|------------|
| 1 | Tagliata di angus con pomodorini, rucola e grana | 18€ |
| | <i>Sliced Angus steak with cherry tomatoes, rocket and Grana Padano cheese</i> | |
| 2 | Bombette panate ripiene di caciocavallo su crema di piselli e pomodorino giallo infornato | 15€ |
| | Possibilità gluten free (panatura senza glutine) (1-7) | |
| | <i>Apulian meat rolls filled with caciocavallo cheese on peas cream and baked yellow cherry tomato</i> | |
| | <i>Gluten free possibilities (gluten-free bread croutons) (1-7)</i> | |
| 3 | Tagliata di tonno su pesto di pistacchio, la sua granella e burratina pugliese (7) | 18€ |
| | <i>Sliced tuna on pistachio pesto, pistachio grains, and Apulian burrata (7)</i> | |
| 4 | Frittura di calamari con maionese al lime | 16€ |
| | Possibilità gluten free (frittura senza glutine panata con la farina di riso) (1-3-14) | |
| | <i>Fried calamari with lime mayonnaise</i> | |
| | <i>Gluten free possibilities (breading with rice flour) (1-3-14)</i> | |
| 5 | Agnello alla griglia su crema di peperoni e tortino di patate (3) | 16€ |
| | <i>Grilled lamb on pepper cream and potato cake (3)</i> | |
| 6 | Filetto di spigola panato alle erbe su crema di carote rosse e fagiolini conditi con aglio, olio e menta | 16€ |
| | Possibilità gluten free (panatura senza glutine) (1-4) | |
| | <i>Breaded sea bass fillet with herbs on red carrots cream and green beans seasoned with garlic, oil and mint</i> | |
| | <i>Gluten free possibilities (gluten free breading)</i> | |

Contorni

Side dishes

- | | | |
|-----------|---------------------------|-----------|
| 7 | Insalata mista | 5€ |
| | <i>Mixed salad</i> | |
| 8 | Patate al forno | 5€ |
| | <i>Baked potatoes</i> | |
| 9 | Chips (1) | 5€ |
| | <i>Chips (1)</i> | |
| 10 | Verdure grigliate | 5€ |
| | <i>Grilled vegetables</i> | |





Dolci

1	Tiramisù (1-3) <i>Tiramisu (1-3)</i>	6€
2	Pannacotta <i>Pannacotta</i>	5€
3	Cheesecake (1-7) <i>Cheesecake (1-7)</i>	6€
4	Semifreddo al pistacchio (7-8) <i>Pistachio semifreddo (7-8)</i>	6€
5	Semifreddo alla nocciola (7-8) <i>Hazelnut semifreddo (7-8)</i>	6€

Desserts

Bevande

Acqua Panna (50cl)	2€
Acqua Panna (75cl)	3€
Acqua San Pellegrino (50cl)	2€
Acqua San Pellegrino (75cl)	3€
Coca Cola e Fanta (33cl)	3€
Castello original alla spina (20cl)	2,50€
Castello original alla spina (40cl)	4,50€
Weisse alla spina (20cl)	3,50€
Weisse alla spina (40cl)	6,00€
Menabrea lager (33cl)	4,00€
Padavena gluten free (33cl)	3,50€
Padavena analcolica (33cl)	3,50€
B94 november Ale (birra bionda artigianale pugliese)	6€
B94 Terrarossa (birra rossa artigianale pugliese)	6€

Drinks

È possibile abbinare a tutte le portate un long drink. Per informazioni chiedere al personale di sala.
Per qualsiasi allergia o intolleranza rivolgersi al personale di sala

*It is possible to pair all courses with a long drink. For information ask the dining room staff.
For any allergies or intolerances ask the dining room staff*

Coperto 2,50€
Cover charge



Allergeni

Allergens

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande che vengono preparati in questo esercizio possono essere contenuti uno o più ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Please note that the food and beverages prepared in this workshop may contain one or more ingredients or adjuvants considered allergens.

L'elenco degli ingredienti allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del reg. 1169/2001 Sostanze o alimenti che provocano allergie è elencato in seguito.

The list of allergenic ingredients used in this exercise and present in Annex II of Reg. 1169/2001 Substances or foods that cause allergies are listed below.

- 1) **Cerali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)**
Cereals containing gluten and products derived from it (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
- 2) **Crostacei e prodotti a base crostacei**
Crustaceans and products based on crustaceans
- 3) **Uova e prodotti a base di uova**
Eggs and egg products
- 4) **Pesce e prodotti a base di pesce**
Fish and fish products
- 5) **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanuts and peanut products
- 6) **Soia e prodotti a base di soia**
Soya and soya products
- 7) **Latte e prodotti a base di latte**
Milk and milk-based products
- 8) **Frutti a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)**
Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios)
- 9) **Sedano e prodotti a base di sedano**
Celery and celery products
- 10) **Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and mustard products
- 11) **Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo**
Sesame seeds and sesame products
- 12) **Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg**
Sulphites in concentration above 10 mg/kg
- 13) **Lupini e prodotti a base di lupini**
Lupins and products made from lupines
- 14) **Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Molluscs and shellfish products

“ Saperi
che raccontano
storie ”

