

Puglianova

TASTE & TRADITION

SELEZIONE FOOD
FOOD SELECTION

follow us

  Puglianova





Antipasti

Starters

- 1 Selezione di salumi, formaggi e latticini (7-8) 24€
Selection of Apulian cold cuts and cheeses (7-8)
-
- 2 Tartare di tonno con salsa al mango e julienne di carote di Polignano (4) 18€
Tuna tartare with mango sauce and julienne of Polignano carrots (4)
-
- 3 Bis di carpacci di pesce: salmone e pesce spada marinati agli agrumi con olio all'arancia e pepe rosa (4) 16€ Duo
of fish carpaccio: citrus-marinated salmon and swordfish with orange oil and pink peppercorns (4)
-
- Polpette di carne al sugo di pomodoro fresco e farinella di Putignano (1-3) 12€
Meatballs in fresh tomato sauce with farinella from Putignano (1-3)
-
- Polpette di barbabietola su crema di ceci e polvere di spinaci (1-3) 12€
Beetroot meatballs on chickpea cream with spinach powder (1-3)
-
- Melanzane ripiene gourmet su crema di datterino giallo con pesto di basilico e croccante di tarallo ai cereali 15€
Possibilità gluten free (taralli senza glutine) (1-3-7)
Gourmet stuffed aubergine on yellow datterino tomato cream with basil pesto and crunchy multigrain tarallo
Gluten free possibilities (gluten-free taralli) (1-3-7)
-
- Polpo in doppia cottura su crema di patate ed erba cipollina con chips di patata viola (7-14) 16€
Twice-cooked octopus on potato and chive cream with purple potato chips (7-14)
-

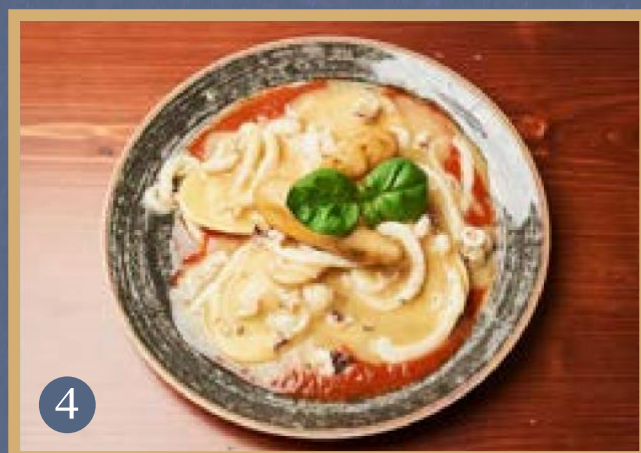
7

- Gamberoni panati al panko su salsa allo yogurt greco e menta 15€

Coperto 3,00€
Cover charge

Possibilità gluten free (panko senza glutine) (1-2-3-7)
Panko-crusted king prawns with Greek yogurt and mint sauce
Gluten free possibilities (gluten-free panko) (1-2-3)





Primi

First courses

- Orecchiette con brasciola al sugo (1-9-12) 12€
Orecchiette with brasciola in sauce (1-9-12)

- 2 Fave e cicorie con crostini di pane di Altamura 12€
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)

- Gnocchi di patata viola con cozze, gamberetti e lime grattugiato (1-2-14) Purple 16€
potato gnocchi with mussels, shrimp, and grated lime zest (1-2-14)

- 4 Cappello ripieno di scorfano su bisque di crostacei con seppioline e fiore di zucca pastellato (1-2-3-4-14) 18€
Stuffed pasta "cappello" with scorpionfish on shellfish bisque, with cuttlefish and tempura zucchini flower (1-2-3-4-14)

- Spaghettoni integrali Senatore Cappelli alla San Giuannedd rivisitata 16€
(ricciola, olive nere e polvere di capperi) (1-4)
Wholegrain spaghettoni Senatore Cappelli, "San Giuannedd" style (amberjack, black olives, and caper powder)(1-4)
- Medaglioni ripieni di ricotta di bufala con salsa ai due datterini (giallo e rosso) pesto di pistacchio e granella di pistacchio (1-7-8) 18€

Stuffed medallions with buffalo ricotta, served with yellow and red datterino tomato sauce pistachio pesto and crushed pistachios (1-7-8)



Possibilità di pasta gluten free (pasta fresca e pasta secca), per informazioni chiedere al personale di sala *Possibility of gluten-free pasta (fresh and dry pasta)*





Secondi

Second courses

- Tagliata di angus con pomodorini, rucola e grana (7) 18€
Sliced Angus steak with cherry tomatoes, rocket and Grana Padano cheese (7)

- Tagliata di tonno con mousse di ricotta e spinaci, e mandorle tostate (4-7-8) 18€
Seared tuna steak with ricotta and spinach mousse, and toasted almonds (4-7-8)

- 3 Filetto di ombrina CBT su crema di carote di Polignano e tortino di patate (3-4) 18€
Sous-vide meagre fillet with Polignano carrot cream and potato cake (3-4)

- 4 Stinco di maiale CBT con salsa demi-glace, e patate novelle al forno (9) 20€
Sous-vide pork shank with demi-glace sauce and roasted baby potatoes (9)

- 5 Frittura di calamari con maionese agli agrumi 18€
Possibilità gluten free (panatura senza glutine) (1-3-14) *Fried calamari with citrus mayonnaise*
Gluten free possibilities (gluten-free breading) (1-3-14)

- Bombette panate ripiene di stracchino su crema di zucchine e mostarda di cipolla rossa 16€
Possibilità gluten free (pangrattato senza glutine) (1-7)
Breaded bombette stuffed with stracchino on zucchini cream and red onion mostarda
Gluten free possibilities (gluten-free breadcrumbs) (1-7)

Contorni

Side dishes

- Chips (1) 5€
Chips (1)

- 8 Insalata mista *Mixed* 5€
salad

- 9 Verdure grigliate *Grilled* 5€
vegetables

- Patate novelle al forno 5€
Roasted potatoes





Dolci fatti in casa

Homemade desserts

Tiramisù al pistacchio (1-3-8) <i>Pistachio</i> <i>Tiramisù</i>	7€
Semifreddo alla Nutella e riso soffiato (7-8) <i>Nutella</i> <i>semifreddo with puffed rice (7-8)</i>	7€
Semifreddo al torroncino (8) <i>Nougat</i> <i>semifreddo (8)</i>	7€
Semifreddo alla fragola (7) <i>Strawberry</i> <i>semifreddo (7)</i>	6€

Bevande

Drinks

Acqua Panna (50cl)	2€
Acqua Panna (75cl)	3€
Acqua San Pellegrino (50cl)	2€
Acqua San Pellegrino (75cl)	3€
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite (33cl)	3€
Birra Raffo lavorazione grezza alla spina (20cl)	3€



- Tiramisù (1-3) 6€
Tiramisu (1-3)
- ② Birra Raffo lavorazione grezza alla spina (40cl) 5€
Birra Linfa (bionda artigianale pugliese) alla spina (20cl)  3,50€
- ③ Birra Linfa (bionda artigianale pugliese) alla spina (40cl)  6€
- ④
- ⑤ Birra Menabrea lager (33cl) 3€
Birra Padavena gluten free (33cl) 3,50€
Birra Padavena analcolica (33cl) 3,50€
Birra B94 Della Cava (birra Blanche artigianale pugliese) 6€
Birra B94 Terrarossa (birra rossa artigianale pugliese) 6€

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*

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) Cereali 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

“ Sapori
che raccontano
storie ”





follow us

