

Puglianova

TASTE & TRADITION

SELEZIONE FOOD
FOOD SELECTION

follow us



Puglianova





Antipasti

Starters

- | | | |
|---|---|-----|
| 1 | Selezione di salumi pugliesi
<i>Selection of Apulian cold cuts</i> | 18€ |
| 2 | Selezione di formaggi e latticini del territorio italiano con confetture di frutta homemade (7-8)
<i>Selection of Italian cheeses and dairy products served with homemade fruit preserves (7-8)</i> | 18€ |
| 3 | Tartare di manzo con scaglie di Grana Padano DOP e mostarda di cipolla rossa
<i>Beef tartare with Grana Padano DOP shavings and red onion mustard</i> | 16€ |
| 4 | Polpette di carne al sugo di pomodoro fresco e farinella di Putignano (farina di ceci) (1-3)
<i>Meatballs in fresh tomato sauce with farinella from Putignano (chickpea flour) (1-3)</i> | 12€ |
| 5 | Polpette di pane su maionese ai funghi (1-3)
<i>Breadballs on mushroom mayonnaise (1-3)</i> | 10€ |
| 6 | Tortino di melanzane ripieno di carne su crema di zucca, fonduta di caciocavallo e croccante di tarallo ai 5 cereali
Possibilità gluten free (taralli senza glutine) (1-3-7)
<i>Eggplant flan stuffed with meat, served on pumpkin cream, caciocavallo fondue and a crispy five-grain tarallo crumble</i>
<i>Gluten free possibilities (gluten-free taralli) (1-3-7)</i> | 14€ |
| 7 | Polpo in doppia cottura su crema di patate e bietole saltate (14)
<i>Twice-cooked octopus on potato cream with sautéed Swiss chard (14)</i> | 16€ |
| 8 | Gamberoni panati al panko su salsa cocktail e paprika dolce
Possibilità gluten free (panko senza glutine) (1-2-3)
<i>Panko-crusted king prawns on cocktail sauce with sweet paprika</i>
<i>Gluten free possibilities (gluten-free panko) (1-2-3)</i> | 15€ |

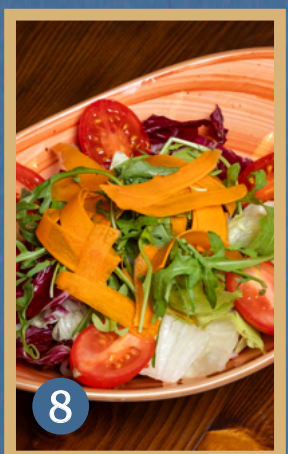




Primi

First courses

- | | | |
|---|---|-----|
| 1 | Orecchiette con braschiola al sugo (1-9-12)
<i>Orecchiette with braschiola in sauce (1-9-12)</i> | 12€ |
| 2 | Strascinate con cime di rapa, acciughe, pomodorini e pangrattato tostato (1-4)
<i>Strascinate pasta with turnip greens, anchovies, cherry tomatoes, and toasted breadcrumbs (1-4)</i> | 14€ |
| 3 | Fave e cicorie con crostini di pane di Altamura
Possibilità gluten free (crostini di pane senza glutine) (1)
<i>Broad beans and chicory with Altamura bread croutons</i>
<i>Gluten free possibilities (gluten-free bread croutons) (1)</i> | 12€ |
| 4 | Tagliatelle con ragù di cinghiale e funghi cardoncelli (1-3-9)
<i>Tagliatelle with wild boar ragù and cardoncelli mushrooms (1-3-9)</i> | 16€ |
| 5 | Tortelloni ripieni di burrata e basilico con rana pescatrice, gamberetti e granella di pistacchio (1-2-3-4-7-8)
<i>Tortelloni filled with burrata and basil, served with monkfish, shrimp, and pistachio crumble (1-2-3-4-7-8)</i> | 18€ |
| 6 | Troccolo paglia e fieno con cozze, scampetto e polvere di pomodoro secco (1-2-3-14)
<i>Straw and hay troccoli pasta with mussels, scampi, and dried tomato powder (1-2-3-14)</i> | 18€ |





Secondi

Second courses

- | | | |
|---|--|-----|
| 1 | Tagliata di angus con pomodorini, rucola e grana
<i>Sliced Angus steak with cherry tomatoes, rocket and Grana Padano cheese</i> | 18€ |
| 2 | Tagliata di tonno su crema di piselli con spinaci saltati e mandorle tostate (4-8)
<i>Sliced tuna on pea cream with sautéed spinach and toasted almonds(4-8)</i> | 18€ |
| 3 | Baccalà in pastella su crema di ceci e polvere di olive nere
Possibilità gluten free (baccalà panato alle erbe) (1-4)
<i>Battered cod on chickpea cream with black olive powder</i>
<i>Gluten free possibilities (herb-crusted cod) (1-4)</i> | 16€ |
| 4 | Stinco di maiale CBT laccato con salsa barbecue e tortino di patate (3-9-10)
<i>CBT pork shank glazed with barbecue sauce, served with a potato flan (3-9-10)</i> | 20€ |
| 5 | Guancia di manzo CBT con salsa alle castagne e funghi cardoncelli arrosto (9)
<i>CBT beef cheek with chestnut sauce and roasted cardoncelli mushrooms (9)</i> | 20€ |
| 6 | Bombette panate ripiene di mortadella e philadelphia su pesto di pistacchio e la sua granella (1-7-8)
<i>Breaded bombette stuffed with mortadella and Philadelphia, served on pistachio pesto with pistachio crumble (1-7-8-)</i> | 16€ |

Contorni

Side dishes

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





Dolci fatti in casa

Homemade desserts

- | | | |
|---|--|----|
| 1 | Tiramisù (1-3)
<i>Tiramisu (1-3)</i> | 6€ |
| 2 | Pannacotta
<i>Pannacotta</i> | 6€ |
| 3 | Tortino al cioccolato al latte con cuore caldo (3-7)
<i>Milk chocolate cake with molten center (3-7)</i> | 6€ |
| 4 | Tortino al pistacchio con cuore caldo (3-7-8)
<i>Pistachio cake with molten center (3-7-8)</i> | 6€ |
| 5 | Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo (7)
<i>Dark chocolate cake with molten center (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€
Birra Raffo lavorazione grezza alla spina (40cl)	5€
Birra B94 November Ale (bionda artigianale pugliese) alla spina (20cl)	3,50€
Birra B94 November Ale (bionda artigianale pugliese) alla spina (40cl)	6€
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*

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) **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

“ Saperi
che raccontano
storie ”





follow us

