



*Benvenuti al ristorante*

## *Dal Pugliese*

*Nel nostro menù, troverete piatti della tradizione pugliese e proposte  
che spaziano da Nord a Sud dello stivale, con qualche incursione  
nella cucina internazionale*

*La nostra filosofia è quella di offrire sapori nuovi e moderni, con un  
occhio al passato e alle nostre origini territoriali e lavorative*

*Vi ringraziamo per aver scelto il nostro ristorante e vi auguriamo di  
trascorrere una piacevole esperienza in nostra compagnia*



# Antipasti

## Mediterraneo



Un'ode al mare: crudo di gamberi\* rossi con gel agli agrumi, scampi\* su bisque di gambero e sashimi di tonno con bottarga di muggine

## Prosciutto di Salmone



Salmone marinato 36 ore con barbabietola, limone e odori mediterranei, mousse di tzatziki, croste di pane, cipolla in carpione e menta fresca

## Crunch



Gamberi con panatura croccante di panko accompagnati da vinaigrette agli agrumi, con dadolata ai 3 peperoni

## Mandorlato



Quenelle di baccalà mantecato su spirale alla carota, mandorle tostate e foglia al nero di seppia

## Bianco Latte



Burrata artigianale accompagnata da acciughe del Cantabrico, pomodorino confit, tarallo sbriciolato, gocce di Virgin Mary e polvere di olive nere

## Fav'e Cicoria



Nido di cicoria ripassata posata su una cremosa vellutata di fave decorticate e tarallo alla paprika affumicata

## Le Polpette di Pina



Polpette di manzo e vitello, prima fritte, poi cotte a bassa temperatura in salsa di San Marzano foggiano IGP, servite con basilico e grana

## Tart - Tufo








Tartare di manzo al tartufo, con fonduta di pecorino, gel di zucca e fungo cardoncello croccante






## Campestre











Petto e cosce di quaglia, cotta a bassa temperatura, servita con il suo fondo di cottura su patate aromatizzate al timo e rosmarino, carotine glassate





## Primi Piatti






**La Ricciola**      17  
Pennone risottato con fumetto di pesce al San Marzano, capperi fritti, polvere di olive nere, cipolla in agrodolce e crudo di ricciola




**Il Viaggio**      18  
Spaghettoni saltati con crema di soppressata piccante di Martina Franca, polvere di peperone crusco, tartare di gambero\* viola e arancia disidratata

**La Cozz**    15  
Tradizionale linguina larga aglio, olio, peperoncino e cozze, con pane di Altamura tostato e prezzemolo

**Il Mago di Oz**      17  
Gnocchi di patate e zucca con porcini, fonduta di pecorino e timo

**Le Cime**     15  
Orecchiette baresi saltate con cime di rapa\* e alicette, finite con pomodoro secco, tarallo croccante alla paprika affumicata e grana

**Da Pendi in Puglia**      17  
Troccoli pugliesi al ragù d'anatra in due cotture, pinoli, olive leccino e castagna glassata al primitivo

**La Brasciola**    16  
Involtino di maiale farcito con guanciale e pecorino, stufato in salsa di pomodoro San Marzano fatta in casa, servito con orecchiette giganti, pecorino e basilico

## Panificati

|                            |     |                        |   |
|----------------------------|-----|------------------------|---|
| Cestino di pane            | 1,5 | 1/2 Focaccia - 4 pezzi | 4 |
| Cestino di pane e focaccia | 3   | 1/1 Focaccia - 8 pezzi | 8 |
| Taralli tradizionali       | 1,5 |                        |   |

## Secondi

### La Campagna d'Orata



Filetto di orata cotto a bassa temperatura servito su spinaci, insalata di arance, ravanelli, arachidi tostati, olive e pomodorino ciliegino

### Busaba Thai



Coda di rospo bardata con pancetta affumicata su salsa al curry rosso, cocco e arachidi, onde di carota viola in agrodolce e baby mais al burro

### Tra Terra e Mare



Tentacolo di polpo in due cotture e cialleda pugliese composta da frisella di grano duro sbriciolata, baby carota, patate, cetriolo, cipolla in carpione, crema di rapa rossa

### Parmigiana di Melanzane



Tradizionale della cucina pugliese, gratinata in forno con fiordilatte di Putignano e salsa di San Marzano foggiano IGP, servita con grana e basilico

### "Cheek to Cheek"



Guancia di manzo brasata al primitivo, purè di zucca e amaretti, polenta abbrustolita e salvia fritta

### Bombette al Nord



Involtini di maiale farciti con capocollo di Martina Franca e grana, adagiati su fonduta di Blu Pugliese, radicchio in citronette e noci tostate

### L'imperatore



Filetto di manzo su crosta croccante di pane, spinaci, riduzione al tartufo e millefoglie di patate

### L'agnello e il papavero



Carré di agnello in crosta di semi di papavero cotto a bassa temperatura, coulis di lamponi e nido di cicoria ripassata

## Contorni


Cicoria Ripassata 5  
Patate Novelle 5

Cavolfiore gratinato 5  
Spinaci 4

## Dolci

**Bignè**    6

Ganache di cioccolato fondente, bagnato da caramello salato, adagiato su coulis di fragole, finito da nocciole tostate e scaglie di cioccolata

**Mezzo & Mezzo**      7

Babà in bagna di ciliegia e rum con ganache al pistacchio, more, ribes e riccioli di cioccolato bianco

**Tiramisù Express**    5

Savoardi croccanti al caffè, crema mascarpone e cacao amaro

**Pasticciotto Leccese**     5



Fagottino di pasta frolla ripieno di crema pasticciera alla vaniglia con amarena sciropata

**Esotico**     6

Cheesecake al mango, crema di formaggio, crumble al cacao e polvere di cocco

**Soffice**   7

Semifreddo allo yogurt con cuore ai frutti di bosco, su biscotto di frolla e lamponi freschi

**Sorbetto** al cucchiaino - non alcolico / alcolico   4/6

## Vino Passito

**II Filari - Primitivo di Manduria DOCG** 13,5° 90 ml 5

Rubino intenso, profumo di frutta cotta, miele, mirtilli, prugne e vaniglia. Corposo, morbido e persistente. Elegante

**Polline - Moscato Passito - Salento IGP** 13,5° 90 ml 5

Moscato passito bianco, giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Profumi di fiori bianchi, pesca, albicocca e vaniglia. Sorso dolce, fragrante, con frutta e miele. Buona freschezza

## Rum

|                 |   |
|-----------------|---|
| Zacapa 23 / 40° | 7 |
| Havana 7 / 40°  | 6 |
| Don Papa / 40°  | 7 |

## Whisky

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Lagavulin 8 / 48°     | 8 |
| Talisker Skye / 45,8° | 8 |
| Jim Beam / 40°        | 4 |

## Distillati

**Grappa di Primitivo** 40° 45 ml 6

Ampia, avvolgente, di grande personalità. Splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca la frutta matura, il cacao e la vaniglia

|                        |     |       |   |
|------------------------|-----|-------|---|
| <b>Nardini Morbida</b> | 50° | 45 ml | 4 |
| <b>Storica Nera</b>    | 50° | 45 ml | 5 |
| <b>Poli Sarpa</b>      | 40° | 45 ml | 4 |
| <b>903 Barrique</b>    | 40° | 45 ml | 4 |

**Doppio Spirito** 42° 60 ml 8

75% Grappa invecchiata 25% Rum Caribe invecchiato 15 anni  
Morbido, rotondo e persistente con gradevoli sentori di legno, cioccolato fondente e uva passa

## Amari

|                 |   |                |   |
|-----------------|---|----------------|---|
| Amaro Mantovani | 5 | Amaro del Capo | 4 |
| Jägermeister    | 4 | Montenegro     | 4 |
| Fernet          | 4 | Branca Menta   | 4 |
| Amaro Lucano    | 4 | Anima Nera     | 4 |

## Aperitivi & Cocktails

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Spritz Aperol                       | 4  |
| Spritz Campari                      | 4  |
| Spritz Liscio                       | 3  |
| Americano Carpano                   | 7  |
| Americano Antica Formula            | 9  |
| Negroni                             | 8  |
| Gin Tonic - London Gin              | 8  |
| Gin Tonic - Monkey 47               | 10 |
| Gin Tonic - Mantovani Pompelmo Rosa | 10 |
| Rum & Cola                          | 7  |

## *Soft Drinks*

|                             |        |   |
|-----------------------------|--------|---|
| Acqua Recoaro               | 750 ml | 2 |
| Acqua Chiara micro filtrata | 750 ml | 2 |
| Coca Cola                   | 330 ml | 3 |
| Coca Zero                   | 330 ml | 3 |
| Fanta                       | 330 ml | 3 |
| Gingerino                   | 100 ml | 3 |
| The Pesca/Limone            | 400 ml | 3 |
| Succo di Frutta             | 200 ml | 3 |
| Acqua Tonica                | 200 ml | 3 |

## *Birre in bottiglia*

|  |        |   |
|--|--------|---|
| Riegele <b>Privat</b> - bionda           | 500 ml | 5 |
| Riegele <b>Dunkel</b> - ambrata          | 500 ml | 5 |
| Riegele <b>Kellerbier</b> - non filtrata | 500 ml | 5 |
| Peroni <b>Cruda</b>                      | 500 ml | 5 |
| Peroni <b>Bianca</b>                     | 500 ml | 5 |
| Peroni <b>Doppio Malto</b>               | 500 ml | 5 |
| Peroni <b>Rossa</b>                      | 500 ml | 5 |

## *Caffetteria*

|               |     |                |     |
|---------------|-----|----------------|-----|
| Espresso      | 1,5 | Decaffeinato   | 1,5 |
| Macchiato     | 2   | Macchiatone    | 2   |
| Cappuccino    | 2,5 | Caffè Corretto | 2   |
| Orzo          | 2   | Ginseng        | 2   |
| Caffè Leccese | 2,5 |                |     |

## *Menù Bambini*

|                                  |    |                         |    |
|----------------------------------|----|-------------------------|----|
| Pasta al pomodoro con grana      | 10 | Polpette al sugo        | 10 |
| Pasta al burro con grana         | 9  | Cotoletta con patatine* | 12 |
| Pasta al ragù di manzo con grana | 12 | Patatine* fritte        | 4  |



*Dal Pugliese*  
— CUCINA TIPICA —

Segui i nostri canali social per rimanere aggiornato su novità ed eventi:



@dalpugliesecucinatipica



@dal\_pugliese



@ristorantedalpugliese963



+39 393 10 90 248



www.dal-pugliese.com

**Vi chiediamo gentilmente di comunicarci eventuali intolleranze o allergie per permetterci di assicurarvi una corretta e precisa informazione.**

### *Legenda Allergeni*



LATTOSIO



FRUTTA  
GUSCIO



SEDANO



SENAPE



GLUTINE



CROSTACEI

ALLERGENI



SESAMO



SOLFITI



LUPINI



MOLLUSCHI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA

Gli alimenti come carne, pesce e verdure da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e l'abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3

\*Prodotto surgelato all'origine