



*P*ulia





I DOLCI TIPICI

typical desserts

mini pasticcio alla crema*	3,50 €
mini pasticcio cake with cream	
mini pasticcio al cioccolato*	3,50 €
mini pasticcio cake with chocolate	
mini pasticcio crema e amarena*	3,50 €
mini pasticcio with cream and amarena	
pasticcio alla crema*	4 €
pasticcio cake with cream	
pasticcio al cioccolato*	4 €
pasticcio cake with chocolate	
pasticcio crema e amarena*	4 €
pasticcio with cream and amarena	
torta pasticcio*	5 €
pasticcio cake	
torta ricotta*	5 €
ricotta cake	
cassatina pugliese*	7 €
pasta biscotto, ricotta con gocce di cioccolato, naspro bianco	
cookie dough, ricotta cheese, chocolate chips, sugar paste	

LE BEVANDE

beverages

acqua naturale o frizzante	2 €
still & sparkling water	
soft drinks (Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Zero, Schweppes lemon, tonic, ginger ale)	3 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Coke zero, Schweppes lemon, tonic, ginger ale	
succhi di frutta (mirtillo, albicocca, pesca, ananas, pomodoro, pera)	3 €
bottled juices (blueberry, apricot, peach, pineapple, tomato, pear)	
birra chiara alla spina Raffo (0,20 l)	4 €
draught beer (clear) Raffo (0,20 l)	
(0,40 l)	6 €
(0,40 l)	
birra rossa alla spina Peroni Riserva (0,20 l)	5 €
draught beer (red) Peroni Riserva (0,20 l)	
(0,40 l)	7 €
(0,40 l)	

ANTIPASTI TRADIZIONE PUGLIESE

our typical starters



**frisa tradizionale di semola* con datterini
olio EVO, origano, scaglie di cacioricotta**

frisa semolina, cherry tomato, EVO oil, oregano, cacioricotta cheese flakes

7 €

**frisa d'orzo con cime di rapa*
ricotta, pomodori rossi secchi, olio EVO**

ricotta cheese, sundried red tomatoes, EVO oil

8 €

**frisa d'orzo* con cipolla caramellata
cuore di burrata, capocollo**

9 €

burrata con marmellata di cipolla rossa e capocollo

burrata with red onion jam and capocollo
heart of burrata, capocollo

13 €

**nodini di latte vaccino
insalata songino, pomodori verdi salentini,
zucchine sott'olio**

"nodini di latte vaccino" with green tomatoes, zucchini and songino salad

13 €

**tagliere di salumi e formaggi
capocollo, filetto lardellato, salame dolce,
muscisca, scamorza affumicata, caciocavallo,
cacioricotta, pecorino dell'alta Murgia**

capocollo, filetto lardellato, sweet salami,
muscisca, smoked cheese

15 €



I PRIMI DI PASTA FRESCA

main courses



orecchiette con cime di rapa*

with turnip tips

7,90 €

**orecchiette di grano duro
pomodoro datterino rosso*, cuore di burrata, basilico**

with red datterino tomato, burrata heart, basil

10 €

cavatelli al ragù di polpo*

passata di pomodoro, polpo, prezzemolo

tomato, octopus, parsley

12 €

**strozzapreti con zucchine e mazzancolle*
zucchine, mazzancolle, pomodorino, prezzemolo**

zucchini, prawns, cherry tomatoes, parsley

12 €

IL PIATTO UNICO

unique dish



- parmigiana di melanzane alla pugliese*** 13 €
melanzane, salsa di pomodoro, mozzarella, pecorino
eggplants, tomato sauce, mozzarella cheese, pecorino cheese
- tiella pugliese patate, riso e cozze*** 14 €
rice with potatoes and mussels
- troccoli al pomodoro con polpette della massaia*** 15 €
troccoli pasta with tomato sauce and massaia meatballs
- orecchiette al pomodoro con brasciola*** 16 €
orecchiette pasta with tomato sauce and beef meatroll

LA CARNE

meat



- polpette della massaia*** 13 €
carne trita di bovino, formaggio, prezzemolo,
salsa di pomodoro datterino
minced bovine meat, cheese, parsley, datterini tomatoes sauce
- salsiccia zampina*** 13 €
carne di manzo, pomodoro con patate al forno
beef sausage, tomato with oven roasted potatoes
- brasciola di nonna vincenza*** 14 €
involtini di manzo con pomodori datterini
beef meatrolls filled with pecorino cheese and parsley with datterino tomatoes

IL PESCE

fish



- filetto di orata con gratinatura mediterranea*** 16 €
pomodoro datterino, capperi e cipollotto
au gratin sea bream fillet with tomato, capers and spring onion
- seppie ripiene*** 16 €
stuffed cuttlefish

LE INSALATE DELLA TRADIZIONE

servite con i taralli tipici leccesi

SALADS served with typical leccesi "taralli"



salentina songino, rucola, cetriolo, pomodorini rossi sott'olio, cacioricotta, pomodorini datterini songino salad, rocket, cucumber, dried tomatoes in oil, cacioricotta cheese flakes, yellow datterino tomato	12 €
adriatica insalata mista, pomodorino ciliegino, carote, finocchio, filetti di melanzane e ventresca di tonno mixed leaf salad with cherry tomato, carrot, fennel and eggplants stuffed of ventresca tuna	12 €
garganica patate e fagiolini al vapore, olive , sedano, zucchine essiccate al sole, lampascioni sott'olio steamed potatoes and green beans, olives, celery, dried courgettes, lampascioni in oil	12 €
trullo lattuga, petto di pollo grigliato, taralli leccesi, scaglie di pecorino, salsa della casa con senape, maionese, acciughe e capperi lettuce, grilled chicken breast, taralli leccesi, flakes of pecorino cheese, homemade sauce (mustard, mayonnaise, anchovies, capers)	14 €



I CONTORNI

side dishes



patate al forno*

roasted potatoes

5 €

verdure grigliate*

grilled vegetables: eggplant, zucchini, peppers

5 €

insalata mista

mixed salad: fresh tomatoes, carrot, fennel

5 €

LE PIZZE

pizzas



margherita*

8 €

salame piccante*

9 €

bufalina*

9,50 €

prosciutto e funghi*

10 €

4 formaggi*

10 €

ROSSI

Red wine



Daria Malvasia Nera Salento IGP	5 €	16 €
Griffo Salice Salentino DOP	5 €	16 €
Akir Negroamaro Salento IGP	5 €	16 €
Jepi Primitivo di Manduria DOP riserva	9 €	27 €
Primalia Nero di Troia Puglia IGP	9 €	27 €
Polvanera ¹⁴	9 €	27 €
Polvanera ¹⁷	12 €	40 €
Letizia Salice Salentino rosso DOP riserva	12 €	40 €
Rosso Salento IGP	12 €	54 €

BIANCHI

white wine



Leo Pinot Grigio	5 €	16 €
Grefia Fiano Salento IGP	5 €	16 €
Altea Falanghina Salento IGP	5 €	16 €
Silene Malvasia bianca	5 €	16 €
Damalù Bombino bianco	5 €	16 €
Dany Chardonnay Salento IGP	5 €	16 €
Mauri Vermentino del Salento	9 €	27 €



Pulia