



*P*ulia





BAKERY

BAKERY



Focaccia barese: pomodoro e olive ♣ 4 €
tomatoes and olives

Focaccia patate e rosmarino ♣ 4 €
potatoes and rosemary

Pizza rustica ripiena di cipolla e olive ♣ 4,5 €
pizza rustica with onions

Rustico ripieno di carne e mozzarella ♣ 4,5 €
meat and mozzarella cheese

Rustico ripieno di ricotta e spinaci ♣ 4,5 €
ricotta and spinach

Rustico Leccese: besciamella, mozzarella, pomodoro ♣ 4 €
tomato and mozzarella

Crocchetta di patate con scamorza ♣ 3,5 €
smoked mozzarella and cheese

Crocchetta di patate con scamorza e mentuccia ♣ 3,5 €
smoked mozzarella and mint



Focaccia di grano arso con pomodoro e olive ♣ 4,5 €
burnt wheat focaccia tomato and olives

Panzerotto ripieno pomodoro mozzarella ♣ 3,5 €
panzerotto tomato and mozzarella cheese



Focaccia farcita ♣ 6 €
filled focaccia

Pizzetta Margherita Burratina 8 €
little pizza Margherita with Burrata cheese

Pizzetta Tradizionale 8 €
crema di cime di rapa, scamorza affumicata, capocollo
traditional little pizza

turnip tops cream, smoked scamorza cheese, capocollo ham

COLAZIONE

breakfast



- Pancakes con frutti di bosco** 8 €
Pancakes with berries
- Croissant ripieno di prosciutto cotto e formaggio** 5 €
Croissant ham and cheese
- Croissant ripieno di uova, formaggio e filetto lardellato** 6 €
Croissant filled with eggs, cheese and larded fillet
- Omelette classica con funghi, prosciutto, peperoni, cipolla, misticanza e pomodorini** 11 €
Classic omelette with mushrooms, ham, onion, peppers, salad and fresh tomatoes
- Uova strapazzate con prosciutto cotto e nodini di mozzarella** 9 €
Scrambled eggs with mozzarella and ham
- “Pulia belt” con uova, filetto lardellato, misticanza e pomodoro datterino** 12 €
“Pulia belt” with larded fillet, eggs, salad, red datterini tomatoes



I DOLCI TIPICI

typical desserts



- Pasticciotto Leccese grande** 4 €
(crema e amarene / crema / cioccolato)
Pasticciotto large (custard and cherries / custard / chocolate)
- Pasticciotto Leccese piccolo** 3 €
(crema e amarene / pistacchio / cioccolato)
Pasticciotto small (custard and cherries / pistachio / chocolate)
- Cornetto** 2 €
(vuoto / cioccolato / crema / albicocca / frutti di bosco / nutella / cereali)
Croissant (plain / chocolate / custard / apricot / berries / nutella / cereals)

FRUTTA E YOGURT

fruit and yogurt



- Insalata di frutta** 8 €
Fruit salad
- Insalata di frutta con yogurt** 9 €
Fruit salad with yogurt
- Yogurt** 4 €
yogurt

CAFFETTERIA

coffee



Caffè	2,5 €
coffee	
Caffè Lecce con latte di mandorla e ghiaccio	3 €
coffee with almond milk	
Caffè shakerato	5 €
Caffè Ginseng piccolo	3 €
ginseng coffee (small)	
Caffè Ginseng grande	3,5 €
ginseng coffee (large)	
Caffè Orzo piccolo	3 €
barley coffee (small)	
Caffè Orzo Grande	3,5 €
barley coffee (large)	
Caffè Doppio	5 €
Caffè Americano	4 €
Cappuccino	4 €
Latte Macchiato	4 €
Caffè Marocchino	3,5 €
Cioccolata Calda	5 €
hot chocolate	
Tè Caldo, Camomilla	4,5 €
tea, camomille	

LE BEVANDE

beverages



acqua naturale o frizzante	2,5 €
still & sparkling water	
Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Zero	4 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Coke zero	
Schweppes lemon, tonic, ginger ale	4 €
Schweppes lemon, tonic, ginger ale	
succhi di frutta	4 €
bottled juices	
Tè freddo (pesca, limone)	4 €
ice tea (peach, lemon)	
Red bull	5 €
Red bull	



LUNCH

SELEZIONE DI PRODOTTI TIPICI PUGLIESI

selezione di prodotti tipici pugliesi (inglese)



frisa tradizionale

frisa 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

heart of burrata, capocollo

9 €

sott'olii della nonna

cime di rapa, lampascioni, peperoncini ripieni di tonno,
carciofini, zucchine essiccate, pomodori secchi,
pomodori verdi salentini, melanzane ripiene di tonnetto

Turnip peaks, lampascioni, chili and aubergines stuffed of tuna,
artichokes, sundried zucchini, sundried tomatoes, green "salentini" tomatoes

12 €

tagliere di salumi e formaggi

Capocollo di Martina Franca, filetto lardellato,
salame dolce, muscisca, scamorza affumicata,
caciocavallo, cacioricotta, pecorino dell'alta Murgia

Capocollo di Martina Franca, filetto lardellato, sweet salami,

muscisca, smoked cheese

15 €

burrata d'Andria (250g)

insalata mista, datterino giallo, datterino rosso,
pomodoro rosso secco sott'olio, basilico, olio EVO

mixed salad, yellow and red datterino tomatoes, sundried tomatoes, basil, EVO oil

15 €

ricotta con verdure dell'orto grigliate

ricotta, zucchine, melanzane, peperoni grigliati

ricotta, zucchine, eggplants, grilled peppers

13 €

nodini di latte vaccino

insalata songino, pomodori verdi salentini,
zucchine essiccate al sole sott'olio

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

13 €

I PRIMI DI PASTA FRESCA



main courses

- orecchiette di grano duro** ♣ 11 €
pomodoro datterino rosso, cuor di burrata, basilico
with red datterino tomato, burrata heart, basil
- capunti al ragù di polpo** ♣ 14 €
passata di pomodoro, polpo, prezzemolo
tomato, octopus, parsley
- strozzapreti con zucchine e mazzancolle** ♣ 14 €
zucchine, mazzancolle, pomodorino, prezzemolo
zucchini, prawns, cherry tomatoes, parsley
- orecchiette con cime di rapa** ♣ 12 €
turnip tips
- troccoli alla tarantina** ♣ 14 €
pomodoro datterino, cozze
with red datterino tomato, mussels

IL PIATTO UNICO



unique dish

- orecchiette al pomodoro con brasciola** ♣ 17 €
orecchiette pasta with tomato sauce and beef meatroll
- troccoli al pomodoro con polpette della massaia** ♣ 16 €
troccoli pasta with tomato sauce and massaia meatballs
- parmigiana di melanzane alla pugliese** ♣ 14 €
melanzane, salsa di pomodoro, mozzarella, pecorino
eggplants, tomato sauce, mozzarella cheese, pecorino cheese



LE VELLUTATE



veloutè

- crema di porri** ♣ 12 €
con crostini e acciughe
leak veloutè with bread croutons and anchovies
- vellutata di zucca** ♣ 12 €
pumpkin veloutè
- purea di fave e cicoria** ♣ 12 €
veloutè of broad beans and chicory
- minestra di legumi** ♣ 12 €
legumes soup

LE INSALATE DELLA TRADIZIONE



servite con i taralli tipici leccesi
SALADS served with typical leccesi "taralli"

adriatica

14 €

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

garganica

12 €

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

salentina

12 €

songino, rucola, cetriolo, pomodorini rossi sott'olio,
cacioricotta, pomodorini verdi salentini, datterino giallo
songino salad, rocket, cucumber, dried tomatoes in oil,
cacioricotta cheese flakes, yellow datterino tomato

brindisina

12 €

misticanza, cetrioli, noci, feta,
carote, crostini di pane, salsa yogurt
mixed leaf salad, cucumber, walnuts, feta cheese,
bread croutons, yogurt sauce

tarantina con guacamole

12 €

misticanza, songino, avocado, pomodori secchi,
lampascioni, taralli zenzero e curcuma
mixed leaf salad, songino salad, avocado, dried tomatoes in oil,
lampascioni wild onions, taralli ginger and turmeric

trullo

12 €

lattuga, petto di pollo grigliato, taralli leccesi,
scaglie di pecorino, salsa della casa con senape, maionese,
acciuغه e capperi
lettuce, grilled chicken breast, taralli leccesi, flakes of pecorino cheese,
homemade sauce (mustard, mayonnaise, anchovies, capers)

LA CARNE

meat



Tutte le nostre carni bovine provengono da animali di razza Podolica allevati presso la Masseria Colombo di Mottola (Ta).

All our beef come from podolica breed animals raised at the Colombo masseria di Mottola (Ta).

- | | |
|---|------|
| brasciola di nonna Vincenza ♠ | 16 € |
| involtoni di manzo con pomodori datterini
beef meatrolls filled with pecorino cheese and parsley with datterino tomatoes | |
| brasciola all'ortolana ♠ | 16 € |
| involtoni di manzo con verdure dell'orto
beef meatrolls, vegetables | |
| cotoletta alla pugliese ♠ | 25 € |
| entrecote impanata e fritta
Apulian breaded veal cutlet | |
| polpette della massaia ♠ | 13 € |
| carne trita di bovino, formaggio, prezzemolo,
salsa di pomodoro datterino
minced bovine meat, cheese, parsley, datterini tomatoes sauce | |
| salsiccia zampina ♠ | 14 € |
| carne di manzo, pomodoro con patate al forno
Beef sausage, tomato with oven roasted potatoes | |
| pollo all'ortolana | 12 € |
| pollo, melanzane, peperoni e zucchine
chicken, aubergines, peppers and zucchini | |

IL PESCE

fish



**calamaro grigliato
su vellutata di cicerchia e olio EVO** ♣ 14 €

grilled squid on cicerchia cream and EVO oil

**polpo "arrostito"
su purea di fave e olio EVO** ♣ 16 €

grilled octopus on bean puree and EVO oil

**gamberoni alla griglia
con filetto lardellato** 24 €

king grilled prawns with larded fillet

**zuppa di moscardini
con crostini di pane profumato** ♣ 14 €

salsa di pomodoro, moscardini, prezzemolo, olio EVO

moscardini soup with tomato sauce, squids,

parsley, bread croutons, EVO oil

**filetto di salmone
con crema di porro ed erba cipollina** 24 €

salmon fillet with leak cream and chives



I CONTORNI

side dishes



patate al forno 5 €
roasted potatoes

verdure grigliate 5 €
grilled vegetables: eggplant, zucchini, peppers

insalata mista 5 €
mixed salad: fresh tomatoes, carrot, fennel

LE PIZZE CON SPECIALITA' PUGLIESI



Pizzas with our specialties

	margherita	9 €
	pomodoro, fior di latte, basilico, olio EVO tomato sauce, mozzarella cheese, basil, EVO oil	
	marinara Puglia	14 €
datterino giallo, acciughe, olive leccesi, capperi, origano fresco, olio EVO yellow datterino tomato, anchovies, leccesi olives, capers, fresh origano, EVO oil		
	burratina	14 €
datterino rosso, formaggio grattugiato, straciatella, basilico, olio EVO datterino tomato, grated cheese, straciatella, basil, EVO oil		
	bocca di leone	14 €
fior di latte, insalata mista, capocollo ed olio EVO mozzarella cheese, mix leaf salad, capocollo ham, EVO oil		
	barese	14 €
pomodoro, fior di latte, melanzana affettata croccante, olio EVO tomato sauce, mozzarella cheese, crispy sliced eggplant, EVO oil		
	mediterranea ♣	14 €
pomodoro, cozze, vongole, gamberi, polpo ed olio EVO tomato sauce, mussels, clams, shrimps, octopus and EVO oil		
	vegetariana	14 €
pomodoro, fior di latte, peperoni, zucchine, melanzane, funghi, olio EVO tomato sauce, mozzarella cheese, peppers, courgettes, eggplants, mushrooms, EVO oil		
	rossa polipo e peperoni ♣	14 €
pomodoro, polpo grigliato, peperoni grigliati, olio EVO tomato sauce, grilled octopus, grilled peppers, EVO oil		
	cime di rapa e salame croccante	14 €
cime di rapa, salame croccante, olio EVO turnip greens, crispy salame, EVO oil		
	4 formaggi	14 €
fior di latte, provola, gorgonzola, grana padano, olio EVO mozzarella cheese, provola cheese, gorgonzola cheese, grana padano cheese, EVO oil		

I DOLCI TIPICI

typical desserts



- tiramisù scomposto alla pugliese** 10 €
ricotta, mascarpone,
granella di biscotti alle mandorle, caffè
ricotta cheese, mascarpone cheese, almond biscuit, espresso coffee
- pasticciotto** ♣ 8 €
tipico Leccese con crema pasticcera e frutta
typical Leccese with custard and fresh fruit
- tortino di cioccolato al caffè leccese** 8 €
chocolate tortino cake with "leccese coffee"
- cassatina pugliese** ♣ 8 €
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)



DINNER

ANTIPASTI TRADIZIONE PUGLIESE

our typical starters



burrata di Andria con marmellata di cipolla rossa e capocollo Andria burrata with red onion jam and capocollo	15 €
selezione di salumi e formaggi selection of meats and cheeses	15 €
tartare di salmone con julienne di verdure in agrodolce salmon tartare with julienne of vegetables	16 €
carpaccio di tonno tuna carpaccio	18 €
ceviche di Gallipoli (con pescato del giorno) Gallipoli ceviche (catch of the day)	19 €
zuppa di cozze con crostone di pane all'aglio mussels soup with garlic bread	15 €
tartare di manzo podolico organic beef tartare	16 €
ostriche oysters	3 € cad



PRIMI PIATTI

main courses



troccoli aglio, olio e peperoncino con tartare di ricciola troccoli with garlic, oil, chili and yellowtail tartare	18 €
tagliolino all'uovo con vongole veraci e bottarga di muggine tagliolini egg pasta with clams and bottarga di muggine	24 €
orecchiette con cime di rapa ♣ fresh orecchiette pasta with turnip tops	14 €
risotto con ossobuco ♣ risotto with veal ossobuco	28 €
paccheri con pomodoro datterino e cuore di burrata paccheri pasta with datterino tomato and heart of burrata	18 €
linguine all'astice (min 2 pax) linguine pasta with blu lobster (min 2 pax)	56 €
risotto ai frutti di mare seafood risotto	19 €



LE VELLUTATE

veloutè



crema di porri ♣

12 €

con crostini e acciughe

leak veloutè with bread croutons and anchovies

vellutata di zucca ♣

12 €

pumpkin veloutè

purea di fave e cicoria ♣

12 €

veloutè of broad beans and chicory

minestra di legumi ♣

12 €

legumes soup

LE INSALATE DELLA TRADIZIONE



servite con i taralli tipici leccesi

SALADS served with typical leccesi "taralli"

salentina

12 €

songino, rucola, cetriolo, pomodorini rossi
sott'olio, cacioricotta, pomodorini verdi salentini,
datterino giallo

songino salad, rocket, cucumber, dried tomatoes in oil,

cacioricotta cheese flakes, yellow datterino tomato

tarantina con guacamole

12 €

misticanza, songino, avocado, pomodori secchi,
lampascioni, taralli zenzero e curcuma

mixed leaf salad, songino salad, avocado, dried tomatoes in oil,

lampascioni wild onions, taralli ginger and turmeric

trullo

12 €

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)

LA CARNE

meat



Tutte le nostre carni bovine provengono da animali di razza Podolica allevati presso la Masseria Colombo di Mottola (Ta).

All our beef come from podolica breed animals raised at the Colombo masseria di Mottola (Ta).

fiorentina Podolica con contorni di patate al forno, cime di rapa stufate, verdure alla griglia 1 kg cut, served with baked potatoes, turnip greens and grilled vegetables	6,00 € l'etto
costata con contorni di patate al forno, cime di rapa stufate, verdure alla griglia 800 gr Rib cut served with baked potatoes, turnip greens and grilled vegetables	5,50 € l'etto
tagliata Taglio d a300 gr scaloppato con contorno di patate al forno, cime di rapa, verdure alla griglia 300 gr escalope served with baked potatoes, turnip greens and grilled vegetables	22 €
filetto di manzo podolico con riduzione al Negroamaro, cipolla caramellata e scaglie di ricotta marzotica Beef fillet with negroamaro wine reduction, caramelized onion and marzotica ricotta flakes	30 €
cotoletta con panatura alla pugliese con rucola e concasse' di pomodoro Cotoletta pugliese: Apulian breaded veal cutlet served with rocket and tomatoes	26 €

IL PESCE

fish



filetto di ricciola con crema di ricotta e cima di rapa scottata yellowtail fillet with cream of ricotta cheese and soultèed turnip tops	28 €
gamberoni con filetto lardellato croccante king prawns with crispy larded fillet	26 €
polpo con vellutata di patate ♣ octopus with potato cream	22 €
pescato del giorno catch of the day	55 € <i>al kg</i>
astice alla catalana lobster "our way"	45 €
branzino con pomodoro datterino, capperi e olive leccesi sea bass with datterino tomato, capers and olives from Lecce	22 €
filetto di salmone con crema di porro ed erba cipollina salmon fillet with leak cream and chives	26 €

I CONTORNI

side dishes



patate al forno baked potatoes	6 €
verdure grigliate grilled vegetables	6 €
insalata mista mix leaf salad	6 €
funghi freschi stagionali mashrooms	7 €
carciofi stufati ♣ Stewed artichokes	6 €
cime di rapa ♣ Turnip tops	6 €

LE PIZZE CON SPECIALITA' PUGLIESI

Pizzas with our specialties



margherita pomodoro, fior di latte, basilico, olio EVO tomato sauce, mozzarella cheese, basil, EVO oil	9 €
marinara Pulia datterino giallo, acciughe, olive leccesi, capperi, origano fresco, olio EVO yellow datterino tomato, anchovies, leccesi olives, capers, fresh origano, EVO oil	14 €
burratina datterino rosso, formaggio grattugiato, stracciatella, basilico, olio EVO datterino tomato, grated cheese, stracciatella, basil, EVO oil	14 €
bocca di leone fior di latte, insalata mista, capocollo ed olio EVO mozzarella cheese, mix leaf salad, capocollo ham, EVO oil	14 €
barese pomodoro, fior di latte, melanzana affettata croccante, olio EVO tomato sauce, mozzarella cheese, crispy sliced eggplant, EVO oil	14 €
mediterranea ♣ pomodoro, cozze, vongole, gamberi, polpo ed olio EVO tomato sauce, mussels, clams, shrimps, octopus and EVO oil	14 €
vegetariana pomodoro, fior di latte, peperoni, zucchine, melanzane, funghi, olio EVO tomato sauce, mozzarella cheese, peppers, courgettes, eggplants, mushrooms, EVO oil	14 €
rossa polipo e peperoni ♣ pomodoro, polpo grigliato, peperoni grigliati, olio EVO tomato sauce, grilled octopus, grilled peppers, EVO oil	14 €
cime di rapa e salame croccante cime di rapa, salame croccante, olio EVO turnip greens, crispy salame, EVO oil	14 €
4 formaggi fior di latte, provola, gorgonzola, grana padano, olio EVO mozzarella cheese, provola cheese, gorgonzola cheese, grana padano cheese, EVO oil	14 €



I DOLCI TIPICI

typical desserts

tiramisù scomposto alla pugliese 10 €

ricotta, mascarpone,
granella di biscotti alle mandorle, caffè

ricotta cheese, mascarpone cheese, almond biscuit, espresso coffee

pasticciotto ♣ 8 €

tipico Leccese con crema pasticceria e frutta

typical Leccese with custard and fresh fruit

tortino di cioccolato al caffè leccese 8 €

chocolate tortino cake with "leccese coffee"

cassatina pugliese ♣ 8 €

pasta biscotto, ricotta con gocce di cioccolato,
naspro bianco

cookie dough, ricotta cheese, chocolate chips, sugar paste

FRUTTA E FORMAGGI

fruit and cheeses

tagliata di frutta 10 €

fresh fruit salad

formaggi mix 15 €

mixed cheeses

LE BEVANDE

beverages

acqua naturale o frizzante 2 €

still & sparkling water

soft drinks (Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Zero, 4 €

Schweppes lemon, tonic, ginger ale)

Coca Cola, Fanta, Sprite, Coke zero, Schweppes lemon, tonic, ginger ale

succhi di frutta (mirtillo, albicocca, pesca, 4 €

ananas, pomodoro, pera)

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)



Pulia