



**Il nostro ristorante e pizzeria si basa su una cucina tipicamente pugliese. Selezioniamo i migliori prodotti tipici della puglia che vengono lavorati dalle mani esperte dei nostri chef.**

**Il menù segue il ciclo naturale della stagionalità dei prodotti, per questo può variare.**

**Per il pane e la pizza facciamo una lunga lievitazione per garantire alta digeribilità selezionando le migliori farine di Altamura.**

**Usiamo solo pasta fresca fatta in casa e tutti nostri piatti vengono conditi con olio extra vergine di oliva.**

**Lo chef executive Stefano D`andrea consigliere dell'Associazione Lecce Cuochi della Federazione Italiana Cuochi. ITALIA**

**Ons restaurant en de pizzeria zijn gebaseerd op een typisch Apulische keuken. We selecteren de beste typische producten van Puglia die worden verwerkt door de deskundige handen van onze chef-koks.**

**Het menu volgt de natuurlijke cyclus van de seizoensgevoeligheid van de producten, hiervoor kan het variëren.**

**Voor brood en pizza maken we een lange gisting om een hoge verteerbaarheid te garanderen door de beste Altamura-meelsoorten te selecteren.**

**We gebruiken alleen verse huisgemaakte pasta en al onze gerechten worden gekruid met extra vierge olijfolie.**

**De chef-kok Stefano D `andrea is een adviseur van de Lecce-koksvereniging van de Italiaanse chef-koksbond. ITALIË**

**Our restaurant and pizzeria is based on a typically Apulian cuisine. We select the best typical products of Puglia that are processed by the expert hands of our chefs.**

**The menu follows the natural cycle of the seasonality of the products, for this it can vary.**

**For bread and pizza we make a long leavening to ensure high digestibility by selecting the best Altamura flours.**

**We use only fresh homemade pasta and all our dishes are seasoned with extra virgin olive oil.**

**The executive chef Stefano D`andrea is an adviser to the Lecce cooks association of the Italian Chefs Federation. ITALY**

# PUCCE SALENTINE SANDWICHES

TOT 15.00 UUR

## **PUCCIA PARMA: € 6,95**

Mozzarella di bufala, crudo di parma, insalata.

Buffelmozzarella, parma ham, salad.

Buffalo mozzarella, Parma ham, salad.

## **PUCCIA VEGETARIANA: €5,95**

Verdure grigliate, scamorza, pomodoro e rucola.

Gegrilde groenten, scamorza, tomaat en rucola.

Grilled vegetables, smoked cheese, tomato and rocket salad.

## **PUCCIA RUSTICA: € 8,00**

Cime di rape, salsiccia, scamorza e rucola.

Raapstelen, worst, scamorza en rucola.

Turnip greens, sausage, scamorza and rocket.

## **PUCCIA AMARA: € 5,95**

Salame piccante, provola, olive nere, peperoni, rucola.

Pittige salami, provola, zwarte olijven, paprika, rucola.

Spicy salami, provola, black olives, peppers, rocket.

## **PUCCIA PUGLIESE: € 12,00**

Polpo croccante, pomodoro, rucola e pesto di basilico.

Knapperige octopus, tomaat, rucola en basilicumpesto.

Crispy octopus, tomato, rocket and basil pesto.

## **PUCCIA POLPETTE: € 9,50**

Polpette salentine, scamorza, patate e rucola.

Salento gehaktballetjes, gerookte kaas, aardappelen en rucola.

Salentine meatballs, smoked cheese, potatoes and rocket.

## **PUCCIA CAPOCOLLO: € 10,00**

Capocollo di martina franca, burrata, pomodoro e rucola.

Capocollo van martina franca, burrata, tomaat en rucola.

Capocollo of martina franca, burrata, tomato and rocket.

# ANTIPASTI VOORGERECHTEN STARTER

## **ANTIPASTO DELLA CASA PER 2 PERSONE. € 12,50 pp**

Vijf typische gerechten uit Puglia voor 2 pers.

Five typical dishes from Puglia voor 2 people.

## **TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI PUGLIESI PER 2 PERS.**

**€10,50pp**

Vleeswaren en typische kazen van Puglia voor 2 pers.

Charcuterie and cheeses from Puglia voor 2 people.

## **CRUDO DI MARE € 26,90**

Gemengde zeevruchten crudités van de dag.

Mixed seafood crudités of the day.

## **PARMIGIANA DI MELANZANE. € 13,90**

Lasagne van aubergine, tomatensaus, mozzarella en parmezaanse kaas.

Eggplant lasagna with tomato sauce, mozzarella and parmesan.

## **POLPO SCOTTATO CON OLIO DI OLIVA CON FAVE E CICORIE. € 20,90**

Gegrilde octopus met tuinbonenpuree en wilde cichorei.

Grilled octopus with fava bean puree and wild chicory.

## **INSALATE SALADE**

### **INSALATA DELLO CHEF € 15,00**

Salade met capocollo di Martina Franca(Varkensvlees), burrata, amandelen uit Puglia met primitivo crème.

Salad with capocollo di Martina Franca(pork meat), burrata, almonds from Puglia with primitivo cream.

### **INSALATA RUCOLETTA € 8,00**

Salade met rucola en parmezaan kaas cherytomaatjes.

Salad with rocket tomatoes and parmesan cheese.

### **INSALATA PUGLIESE € 9,50**

Salade met tomaten, buffel mozzarella, rode ui, gegrilde aubergines en krokant brood.

salad with tomatoes, buffalo mozzarella, red onion, grilled aubergines and crisp bread.

## BRUSCHETTA

**MARGHERITA: € 7,25**

Tomaat, mozzarella en basilicum.

Tomato, mozzarella and basil.

**CRUDAIOLA: € 9,95**

Tomaat, mozzarella, parmaham en parmezaanse kaas.

Tomato, mozzarella, parma ham and parmesan cheese.

**DIAVOLINA: € 8,50**

Tomaat, mozzarella en pittige salami.

Tomato, mozzarella and spicy salami.

**DELIZIOSA: € 9,95**

Tomaat, mozzarella, burrata en rucola.

Tomato, mozzarella, burrata and rocket.

**GOLOSA: € 9,95**

Tomaat, mozzarella, artisjokcrème en capocollo uit Martina Franca .

Tomato, mozzarella, artichoke cream and Capocollo from Martina Franca.

**TARTUFATA: € 12,50**

Mozzarella, bospaddestoelen en truffel saus.

Tomato, mozzarella, wild mushrooms and truffle sauce.

## PRIMI PIATTI

### **ORECCHIETTE CON CIME DI RAPE E PUREA DI FAVE € 15,90**

Huisgemaakte orecchiette met raapstelen en tuinbonenpuree.  
Homemade orecchiette with apulian broccoli and broad bean puree.

### **MARITATI RAGÚ E CACIORICOTTA PUGLIESE. € 16.50**

Huisgemaakte maritati met bolognese saus.  
Homemade pasta with bolognese sauce.

### **CICIRI E TRIA € 15,90**

Huisgemaakte tagliatelle met kikkererwten.  
Homemade noodles with chickpeas.

### **SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON FRUTTI DI MARE € 24,90**

Zelfgemaakte spaghetti alla chitarra met zeevruchten in mediterrane saus.  
Homemade spaghetti alla chitarra with seafood in Mediterranean sauce.

### **TAGLIATELLE AL TARTUFO € 21,90**

Huisgemaakte tagliatelle bereid in de grote Pecorino kaas en afgemaakt met verse truffel.  
Homemade tagliatelle prepared in the large Pecorino cheese and topped with fresh truffle.

### **TAGLIATELLE AL SALMONE € 19,90**

Huisgemaakte tagliatelle met verse zalm in een verse tomatensaus.  
Homemade tagliatelle with fresh salmon in a fresh tomato sauce.

## **SECONDI PIATTI HOOFDGERECHTEN**

### **GRIGLIATA MISTA DI PESCE € 32,50**

Gemengde gegrilde vis van de dag.

Mixed grilled fish of the day.

### **TAGLIATA DI MANZO AL TARTUFO NERO € 26,50**

Rib eye met zwarte truffel.

Rib eye with black truffle.

### **POLPETTE AL SUGO € 20,00**

Gehaktballen met Parmezaanse kaas, eieren, peterselie, knoflook met tomatensaus.

Meatballs with parmesan, eggs, parsley, garlic with tomato sauce.

\*Alle gerechten worden geserveerd met verse seizoensgebonden bijgerechten

# PIZZE

**Voor het pizzadeeg gebruiken we geen 00 bloem, we maken hoog verteerbaar deeg met een lange rijptijd.**

**For the pizza dough we do not use 00 flour, we make highly digestible dough with a long leavening time.**

**MARINARA: € 9,50**

Tomaat, oregano, knoflook.

Tomato, oregano, garlic.

**MARGHERITA: € 10,50**

Tomaat, mozzarella en basilicum en buffelmozzarella.

Tomato, mozzarella and basil and buffalo mozzarella.

**NAPOLETANA: € 12,50**

Tomaat, ansjovis, olijven, mozzarella en kappertjes.

Tomato, anchovies, olives, mozzarella and capers.

**FUNGI: € 12,00**

Tomaat, mozzarella en verse champignons.

Tomato, mozzarella and fresh mushrooms.

**CALZONE: € 13,00**

Tomaat, bufala mozzarella, ham.

Tomato, buffalo mozzarella ham.

**4 STAGIONI: € 13,50**

Tomaat, mozzarella, artisjokken, ham, verse champignons, olijven.

Tomato, mozzarella, artichokes, ham, fresh mushrooms, olives.

**4 FORMAGGI: € 13,50**

Tomaat, mozzarella, gorgonzola, provolone, scamorza.

Tomato, mozzarella, gorgonzola, provola, scamorza.

**DIAVOLA: € 12,50**

Tomaat, mozzarella en pittige salami.

Tomato, mozzarella and spicy salami.



**TONNO E CIPOLLA: € 13,50**

Tomaat, mozzarella, tonijn en rode ui.  
Tomato, mozzarella, tuna and red onion.

**PROSCIUTTO E FUNGHI: € 13,50**

Tomaat, mozzarella, ham en verse champignons.  
Tomato, mozzarella, cooked ham and fresh mushrooms.

**ORTOLANA: € 14,50**

Tomaat, mozzarella, aubergines, courgettes, paprika's en verse champignons.  
Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, peppers and fresh mushrooms.

**CRUDO RUCOLA E GRANA: € 16,00**

Tomaat, mozzarella, parmaham, rucola en parmezaanse kaas.  
Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket and parmesan.

**RAPE E SALSICCIA: € 14,50**

Tomaat, mozzarella, raapstelen en worst.  
Tomato, mozzarella, cime di rape and sausage

## PIZZE SPECIALI

### **ATOMICA BIS. € 18,00**

Tomaat, mozzarella, pittige salami, gorgonzola, olijven en rucola.  
Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola, olives and rocket.

### **BIANCA CON TARTUFO, FUNGHI, RUCOLA, GRANA. € 19,50**

Witte pizza met verse truffels, champignons, rucola en parmezaanse kaas.  
White pizza with fresh truffles, mushrooms, rocket and parmesan.

### **BIANCA CON CREMA CARCIOFI, MORTADELLA E PISTACCHIO. € 17,50**

Witte pizza met artisjok crème, mortadella en pistache.  
White pizza with artichoke cream, mortadella and pistachio.

### **BIANCA CON DI CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, BURRATA E FICHI. € 18,50**

Witte pizza met capocollo van Martina Franca met burrata en vijgen.  
White pizza with capocollo of Martina Franca with burrata and figs.

### **FUMÉ. € 15,50**

Mozzarella, scamorza, olijven, ham en raapstelen.  
Mozzarella, scamorza, olives, ham and turnip tops.

### **BURRATINA: € 18,00**

Tomaat, mozzarella, burrata en parmaham.  
Tomato, mozzarella, burrata and Parma ham.

### **BIANCA CON POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SCAMORZA AFFUMICATA E CIME DI RAPE € 20,00**

Witte pizza met octopus gekookt bij lage temperatuur, gerookte scamorza en raapstelen.  
White pizza with octopus cooked at low temperature, smoked scamorza cheese and turnip tops.

### **FRUTTI DI MARE € 22,00**

Tomaat, mozzarella en zeevruchten.  
Tomato, mozzarella and seafood.

## DESSERT

### **PASTICCIOTTO LECCESE: € 7,50**

è un dolce tipico della zona del salento composto di pasta frolla farcito di crema pasticcera.

Het is een typisch dessert van het Salento-gebied dat bestaat uit gebak gevuld met custard rd.

It is a typical dessert of the Salento area composed of shortcrust pastry filled with custard.

### **SPUMONE LECCESE ARTIGIANALE € 7,50**

Lo spumone è un gelato di gusti misti stratificati (di solito nocciola, cioccolato e stracciatella) con all'interno un ripieno di pan di spagna affogato con dell'amaro o con del liquore Strega. Una volta preparato viene fatto solidificare in ciotole rotonde che gli conferiscono la forma di una semisfera.

Spumone is een ijsje van gemengde smaken (meestal hazelnoot, chocolade en stracciatella) met een vulling van biscuitgebak verdrongen met bitter of met Strega-likeur. Eenmaal bereid, wordt het gemaakt om te stollen in ronde kommen die het de vorm van een halve bol geven.

Spumone is an ice cream of mixed layered flavors (usually hazelnut, chocolate and stracciatella) with a sponge cake filling drowned in bitter or Strega liqueur. Once prepared, it is solidified in round bowls which give it the shape of a hemisphere.

### **TIRAMISÚ. € 7,50**

### **ZABAIONE CON GELATO ALLA VANIGLIA. € 7,50**

### **SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI. € 9,00**

Selectie van gemengde kazen.

Selection of mixed cheeses.

**\* Communiceer elke vorm van voedselallergie of intolerantie naar de vloer-manager \***