

Menù

RISTORO PUGLIESE

Via T.Tasso 96 - Bergamo ● 035257224

ANTIPASTI

ANTIPASTO TIPICO/ €11

una selezione delle nostre verdure e sott'oli tipici



COZZE ALLA TARANTINA/ €12

squisito sauté di cozze con pomodoro & peperoncino



INSALATA DI MARE "A MODO NOSTRO"/ €16

gustosa insalata con polipo, seppie, totanetti, cozze, gamberi & salsa "al verde"



MELANZANE ALLA PARMIGIANA/ €11

buonissima, espressa a porzione



MOZZARELLA IN CARROZZA/ €10

mozzarella fiordilatte impanata & frita



BURRATINA E NODINI DI FIORDILATTE/ €12

latticini freschi tipici della nostra terra



TAGLIERE DEL TAVOLIERE/ €13,50

capocollo e soppressata di Martina Franca, olive, caciocavallo

PRIMI

ORECCHIETTE CON LE CIME DI RAPA /€12

tipico piatto della tradizione preparato con un leggero fondo di acciughe.



FERRETTI TERRA DI PUGLIA/ €13

pasta tipica con peperoni "pesto" di pomodori secchi & scaglie di cacio cavallo stagionato



STRASCINATI ALLA RICOTTA "ASCUAND"/ €13

pasta tipica mantecata con sugo di pomodoro e crema di ricotta stagionata servita con un velo di cacio ricotta



FAVE & FOGLIE/ €12

Tradizionale purè di fave con verdura di stagione & peperone friggittello



STRASCINATE CON LA BRASCIOLA/ €14

"La pasta della domenica" tipica con involtino di manzo al sugo

TROCCHI ALLA ZINZULUSA/ €15





spaghettoni tipici di pasta fresca con vongole, pomodorini & bottarga di muggine

CALAMARATA/ €15

tipica pasta fresca con "ragù" di calamari

CAVATELLI & COZZE/ €13

tipica pasta fresca con con un sughetto alle cozze

 senza glutine  vegetariano  vegano  anche vegano

• se hai delle allergie e/o intolleranza chiedi pure informazioni al personale che saprà consigliarti

pane, acqua e coperto €3

www.ristoropugliesebg.com



Menù

RISTORO PUGLIESE

Via T.Tasso 96 - Bergamo ● 035257224

SECONDI

CALAMARO RIPIENO ALLA BARESE/ €17

con calamaro, pecorino, pangrattato, capperi & olive,
accompagnato da un purè di patate al rosmarino

GAMBERONI AL SALE/ €19

Gustosi & serviti con salmoriglio
(dressing di olio limone) a parte

FILETTO DI BRANZINO

"COME PIACE A NOI"/ €18,50

con olive sedano & capperi servito con patate

BACCALÀ FRITTO/ €17,50

versione tipica pugliese, in leggera
pastella, con verdure

POLPO ALLA GRIGLIA/ €19,50

servito con crema di patate

FRITTURELLA/ €18

leggera frittura di calamari, sarde &
verdure

BRASCIOLA AL SUGO/ €16,50

tipico involtino di manzo cotto a
fuoco lento nel sugo e servito con
crema di patate

BOMBETTE AL FORNO/ €17

tipico involtino di capocollo di maiale
ripieno di caciocavallo & pancetta,
impanato servito con patate al forno

TAGLIATA DI MANZO/ €18,50

gustoso taglio di carne servito con
rucola & formaggio Caciocavallo

DOLCI *di nostra produzione*

"TARTE" DEL GIORNO/ € 7

CASSATINA PUGLIESE/ € 7

con pasta reale, ricotta, cioccolato,
canditi & Pan di Spagna

PASTICCIOTTO/ € 7

dolce tipico di pasta frolla con crema
pasticcera e amarena

TIRAMISÙ/ € 6

con "sorpresa al cioccolato"

SPUMONE SALENTINO / € 7

gelato vaniglia e cioccolato con cuore di
Pan di Spagna bagna al S.Marzano e
croccante di nocciola

I GELATI





Gelato ai marron glacés con vincotto e
mandorle tostate /€ 6,50

Gelato vaniglia con elisir S.Marzano/€ 6

Affogato al caffè /€ 6

Sorbetto al mandarino /€ 5,50

Sorbetto al limone e salvia /€ 5,50

 senza glutine  vegetariano  vegano  (✓) anche vegano

• se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni al personale
pane, acqua e coperto €3

www.ristoropugliesebg.com



English Menu

RISTORO PUGLIESE

Via T.Tasso 96 - Bergamo ● 035257224

STARTERS

APPETIZER OF VEGETABLES AND PRESERVES IN OLIVE OIL/ €11

a selection of homemade vegetables as in our tradition



MUSSELS MARINATED SAUTÈ €12



SEA SALAD "A MODO NOSTRO"/ €16

tasty salad with octopus, cuttlefish, squids, mussels, shrimps and basil sauce



EGGPLANT "PARMIGIANA"/ €11



FRIED MOZZARELLA IN BREAD CRUST/ €10



BURRATINA AND MOZZARELLA/ €12

Typical fresh apulian products derived from milk



APULIAN APPETIZERS/ €13,50

capocollo and soppressata from Martina Franca, olives, cacio cavallo cheese

MAIN COURSES

ORECCHIETTE "ALLE CIME DI RAPA" / €12

Typical traditional Apulian dish with fresh pasta, vegetables (turnip greens) and a light anchovy base



FERRETTI PUGLIA STYLE/ €13

typical pasta with peppers, "pesto" of dried tomatoes & "Cacio Cavallo" cheese



STRASCINATI WITH SEASONED RICOTTA CHEESE "ASCUAND"/ €13

typical pasta with tomato sauce creamed with seasoned "strong" ricotta cheese and served with "cacio ricotta" sliver



MASHED BROAD BEANS & "LEAVES" / €12

traditional broad bean purée with seasonal vegetables and friggittello pepper



STRASCINATE WITH "BRASCIOLA"/ €14

typical pasta with beef roll in tomato sauce

TROCCOLI "ZINZULUSA" STYLE/ €15

typical fresh pasta spaghetti with clams, cherry tomatoes & mullet bottarga

CALAMARATA/ €15

typical fresh pasta with squid "ragù"

CAVATELLI & MUSSELS/ €13

tasty land / sea combination. Pasta of Homemade semolina & mussels

 **gluten free**  **vegetarian**  **vegan**  **also vegan**

• if you have food allergies and / or intolerances, ask the staff for information

bread, water and cover charge €3

www.ristoropugliesebg.com



English Menu

RISTORO PUGLIESE

Via T.Tasso 96 - Bergamo ● 035257224

SECOND COURSES

STUFFED SQUID "ALLA BARESE"/ €17

alla barese: squid, pecorino cheese, breadcrumbs, capers and olives

SALT-BAKED PRAWNS/ €19

Tasty with separate "salmoriglio" dressing

SEA BASS FILLET/ €18,50

with olives & capers, served with potatoes

FRIED COD/ €17,50

typical Apulian version with vegetables

GRILLED OCTOPUS/ €19,50

with potatoes cream and tomato

FRITTURELLA/ €18

fried squid, anchovies and vegetables

"BRASCIOLA" WITH TOMATO SAUCE/ €16,50

typical beef roll low heat cooked in sauce and served with potato cream

GRILL "BOMBETTE"/ €17

pork roulade with cheese, crust crusche, parsley and potatoes

SLICED BEEF/ €18,50

tasty cut of meat served with arugula & Caciocavallo cheese

DESSERTS *homemade*

TART OF THE DAY/ € 7

CASSATINA PUGLIESE/ € 7

with almond pastry, ricotta cheese, chocolate, candied fruit & sponge cake

PASTICCIOTTO/ € 7

typical shortcrust pastry with custard and black cherries

TIRAMISÙ/ € 6

with "chocolate surprise"

SPUMONE SALENTINO / € 7

vanilla and chocolate ice cream with a heart of sponge cake dipped in S. Marzano liqueur and crunchy hazelnut

ICE CREAM

Marron glacés ice cream with "vincotto" and toasted almonds /€ 6,50

Vanilla ice cream with San Marzano elixir /€ 6

Vanilla ice cream drowned in coffee /€ 6

Prickly pear sorbet /€ 5,50

Lemon and sage sorbet /€ 5,50

 **gluten free**  **vegetarian**  **vegan**  **(✓) also vegan**

• if you have food allergies and / or intolerances, ask the staff for information

bread, water and cover charge €3

www.ristoropugliesebg.com

