IL PETTOLINO

lounge bistrot • ristorante

GALLIPOLI

La cucina è di per sè Scienza.
Sta al cuoco farla diventare Arte.

- Gualtiero Marchesi -

info@gallipolipettolino.it - www.gallipolipettolino.it - 366 33 51 909

MENU' D'AUTUNNO

La selezione di stagione pensata per voi
dal nostro Chef Vito Gaballo

Sedete comodi, vi diamo il benvenuto... possiamo cominciare!

IL PETTOLINO

Riviera Nazario Sauro, 57

IL PETTOLINO
lounge bistrot
GALLIPOLI

Il meglio del Nostro “Crudo Mare”

***Il meglio del nostro crudo**
(selezione di carpacci, crostacei e frutti di mare secondo la disponibilità giornaliera)
Allergeni: pesce, crostacei, molluschi
€25,00

Selezione di frutti di mare freschi del giorno
Allergeni: molluschi
€18,00

***Tartare di Palamita con zenzero agrodolce e polvere di capperi**
Allergeni: pesce
€ 10,00

***Tartare di gamberi bianchi con emulsione di arancia**
Allergeni: crostacei
€ 13,00

***Corona di gamberi viola di Gallipoli**
Allergeni: crostacei
€ 15,00

***Tris di Carpacci: Ricciola, Pesce Spada affumicato e Salmone**
Allergeni: pesce
€ 15,00

Prodotti surgelati *- I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata, surgelata o abbattuta all’origine.*
Materie prime / Prodotti abbattuti in loco *- Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

IL PETTOLINO
lounge bistrot
GALLIPOLI

Gli Antipasti

***Degustazione di antipasti "Il Pettolino"**
Allergeni: glutine, pesce, uova, latte
€ 16,00

Crostini con alici del Cantabrico e burro salato della Normandia
Allergeni: glutine, pesce, latte
€ 14,00

***Gamberoni in tempura rossa, maionese all'extravergine e cavolfiore**
Allergeni: crostacei, glutine, uova
€ 10,00

Tagliere di salumi e formaggi con fior di cappero e pomodorini semisecchi
Allergeni: latte, glutine
€ 18,00

Sautè di cozze con pomodorini ciliegino e crostini
Allergeni: glutine, pesce, latte
€ 8,00

***Cappesante scottate con spuma di finocchio, bottarga e fava di cacao**
Allergeni: latte, pesce
€ 15,00

***Polpo e calamaro scottato con crema di fave, cicorielle e pomodorino candito**
Allergeni: glutine, pesce
€ 12,00

Parmigiana di melanzane con cuore di stracchino
Allergeni: glutine, latte
€ 8,00

Prodotti surgelati *- I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata, surgelata o abbattuta all'origine.*
Materie prime / Prodotti abbattuti in loco *- Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

IL PETTOLINO
lounge bistrot
GALLIPOLI

I Primi piatti

***Paccheri freschi ai frutti di mare con calamaretti e pomodorino candito**
Allergeni: glutine, molluschi
€ 15,00

Cubettini Del Duca con pescato del giorno a scelta
Allergeni: glutine, pesce
€ 6,00 l'etto

Spaghettoni Cavalieri alle vongole con aglio nero e bottarga di muggine
Allergeni: glutine, pesce, molluschi *(Tempo stimato in prima portata: 18min)*
€ 15,00

Risotto Acquerello alla zucca con funghi cardoncelli e speck d'anatra
Allergeni: solfiti, latte, sedano *(Tempo stimato in prima portata: 16min)*
€ 15,00

Spaghettoni Cavalieri alle cozze con pomodorino infornato e salicornia
Allergeni: glutine, molluschi *(Tempo stimato in prima portata: 18min)*
€ 10,00

***Fettuccine Del Duca con acqua di pomodoro, baccalà, cipolla di Tropea e polvere di olive celline**
Allergeni: glutine, pesce
€ 15,00

Fettuccine Del Duca al Negramaro con scalogno e guanciale
Allergeni: anidride solforosa, glutine, latte
€ 9,00

Sagne d'orzo Del Duca con pomodori scattarisciati e cacioricotta fresco
Allergeni: glutine, latte *(Tempo stimato in prima portata: 18min)*
€ 9,00

Orecchiette fresche con ragù genovese di cinghiale e canestrato pugliese
Allergeni: glutine, latte, sedano
€ 10,00

Prodotti surgelati *- I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata, surgelata o abbattuta all'origine.*
Materie prime / Prodotti abbattuti in loco *- Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

IL PETTOLINO
lounge bistrot
GALLIPOLI

I Secondi piatti mare

***Gamberoni viola di Gallipoli al sale o alla griglia**
Allergeni: crostacei
€ 25,00

***Frittura di paranza con calamari, gamberi e polpo**
Allergeni: pesce, crostacei, glutine
€ 14,00

***Bistecca di tonno con polvere di capperi, salsa teriyaki e zenzero**
Allergeni: pesce
€ 14,00

***Pesce spada alla Gallipolina**
Allergeni: pesce, glutine, latte
€ 12,00

***Trancio di Ombrina in crosta di mandorle, salicornia e pomodorino infornato**
Allergeni: pesce, frutta a guscio
€ 12,00

Pescato del giorno
Allergeni: pesce
€ 6,00 l'etto

Contorno a scelta: insalata, verdure alla griglia, patate
€ 5,00

Prodotti surgelati *- I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata, surgelata o abbattuta all'origine.*
Materie prime / Prodotti abbattuti in loco *- Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

IL PETTOLINO
lounge bistrot
GALLIPOLI

I Secondi piatti terra

Tagliata di Entrècote Premium alla griglia (300g circa)
Frollatura minima 21 gg
€ 22,00

Picanha di manzo alla brace (300g circa)
Frollatura minima 21 gg
€ 22,00

Bavetta di manzo alla brace (250g circa)
Frollatura minima 21 gg
€ 18,00

Selezione di carni alla griglia (Bombette, salsiccia e capocollo)
Allergeni: latte
€ 15,00

Costine di maiale con salsa barbecue e patatine dippers
Allergeni: soia, frutta a guscio e semi
€ 12,00

Capocollo di suino lucano cotto lentamente
Frollatura minima 21 gg
€ 12,00

***Filetto di Solomillo (Suino Iberico) alla griglia con salsa all'arancia e noci di macadamia**
Allergeni: frutta a guscio, sedano
€ 18,00

Contorno a scelta: insalata, verdure alla griglia, patate
€ 5,00

***Prodotti surgelati** - I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata, surgelata o abbattuta all'origine.*
***Materie prime / Prodotti abbattuti in loco** - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*