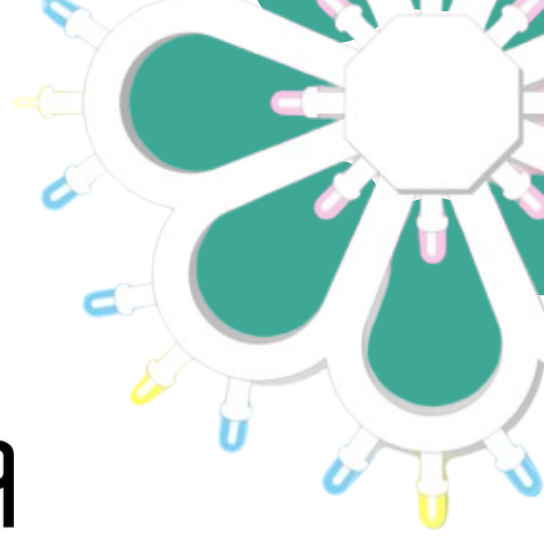




MENÙ

*La vita ti porta in luoghi inaspettati,
l'amore per il cibo ti porta*

Queenpuglia

È CONSENTITO CONSUMARE ESCLUSIVAMENTE ALIMENTI E BEVANDE ACQUISTATI PRESSO LA NOSTRA SEDE
It is only permitted to consume food and beverages purchased on the premises

AL FINE DI PRESERVARNE GUSTO E CONSISTENZA I PRODOTTI NON VENGONO DIVISI IN CUCINA
To preserve their flavor and texture, products are not divided in the kitchen

NELL'ATTESA

While you wait

Kit degustazione: friselline con patè locali, taralli e olive Bella di Cerignola <i>Tasting kit: mini friselle with local pâtes, taralli, and Bella di Cerignola olives</i>	x1 €6/x2 €10
Olive "Bella di Cerignola" <i>Bella di Cerignola olives</i>	3
Tris di taralli <i>Taralli</i>	3
Pettole (con tris di patè di olive verdi, pom.secchi e bomba pugliese piccante +3€) <i>Fried dough balls (with a trio of pâtes: green olives, sun-dried tomatoes and "Apulian bomb" spicy cream +€3)</i>	3

ANTIPASTI

Appetizers

Bruschette con pomodorini, olio evo, origano <i>Bruschetta with cherry tomatoes, extra virgin olive oil and oregano</i>	7	Polpo alla Luciana in terrina <i>Slow-cooked octopus in tomato sauce with olives and capers</i>	15
Bruschette special: 1.Caciocavallo e salicornia (asparago di mare) <i>Caciocavallo cheese and glasswort</i>	8	Fave e cicorie <i>Creamy fava bean purée with chicory</i>	9
2.Stracciatella e bomba pugliese piccante <i>Stracciatella and "Apulian bomb" spicy cream</i>		Insalata di polpo <i>Octopus salad</i>	13
3.Caciocavallo e pomodori secchi <i>Caciocavallo cheese and dried tomatoes</i>		Prosciutto crudo e stracciatella <i>Cured ham and stracciatella cheese</i>	10
4.Stracciatella, acciughe, cipolla caramellata e patè di olive nere <i>Stracciatella cheese, anchovies, caramelized onion and black olive pâté</i>			

ORECCHIETTE PUGLIESI

Fresh Handmade Orecchiette

Orecchiette al pomodoro <i>Orecchiette with tomato sauce</i>
Orecchiette con cime di rapa <i>Orecchiette with turnip tops</i>
Orecchiette con polpo <i>Orecchiette with octopus</i>
Orecchiette con mazzancolle <i>Orecchiette with prawns</i>
Orecchiette di grano arso con ricotta dura <i>Burnt wheat orecchiette with aged ricotta</i>

SECONDI

Main Courses

9	Bombette pugliesi <i>Stuffed Apulian meat rolls</i>	13
11	Bistecca alla griglia <i>Grilled steak</i>	all'etto 7.5
15	Cotoletta di pollo e patatine fritte <i>Chicken cutlet and French fries</i>	12
15	Terrina di cime di rape e acciughe <i>Sausage and turnip tops terrine</i>	10
13	Frittura di calamari e gamberi <i>Fried calamari and shrimps</i>	15
	Polpo arrostito <i>Grilled octopus</i>	18

CONTORNI E SFIZIOSITA'

Side Dishes e delicacy

Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	7	Insalata verde <i>Lettuce salad</i>	5
Salicornia del Gargano (asparago di mare) <i>Gargano sea asparagus</i>	7	Insalata mista (insalata, pomodoro, olive, carote, olio Evo) <i>Mixed salad (green salad, cherry tomatoes, olives, carrots, olive oil)</i>	7
Patatine fritte <i>French fries</i>	5	+ MAZZANCOLLE prawns	12
Stracciatella <i>Fresh stracciatella cheese</i>	7	+ POLPO octopus	14



PRODUZIONE ARTIGIANALE: TUTTI GLI IMPASTI SONO REALIZZATI DA NOI

Artisanal production: all doughs are handmade by us

PANZEROTTI

Apulian handmade panzerotto

BEST SELLER



- | | | |
|-----------|--|------|
| 1 | Pomodoro, mozzarella, polpo, cime di rapa, stracciatella
<i>Tomato, mozzarella, octopus, turnip tops, stracciatella cheese</i> | 11.5 |
| 2 | Pomodoro, mozzarella, capocollo, stracciatella, pomodori secchi
<i>Tomato, mozzarella, capocollo, stracciatella cheese, sun-dried tomatoes</i> | 7.5 |
| 3 | Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, stracciatella
<i>Tomato, mozzarella, cured ham, stracciatella cheese</i> | 6.5 |
| 4 | Pomodoro, mozzarella e gamberetti in salsa cocktail
<i>Tomato, mozzarella, shrimps with cocktail sauce</i> | 6.5 |
| 5 | Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e stracciatella
<i>Tomato, mozzarella, cooked ham, stracciatella cheese</i> | 6.5 |
| 6 | Pomodoro, mozzarella, wurstel
<i>Tomato, mozzarella, wurstel</i> | 5 |
| 7 | Pomodoro, mozz, acciughe, cipolla caramellata e patè di olive nere
<i>Tomato, mozzarella, anchovies, caramelized onion, and black olive pâté</i> | 7.5 |
| 8 | Pomodoro, mozzarella, caciocavallo e verdure
<i>Tomato, mozzarella, caciocavallo cheese and vegetables</i> | 7.5 |
| 9 | Panzerotto San Nicola: polpo, stracciatella e salicornia
<i>Octopus, stracciatella cheese and sea asparagus</i> | 9.5 |
| 10 | Pomodoro, mozzarella, salame piccante, caciocavallo, bomba pugliese piccante
<i>Tomato, mozz, spicy salami, caciocavallo cheese, "Apulian bomb" spicy cream</i> | 7.5 |
| 11 | Pomodoro, mozzarella, acciughe e cime di rapa
<i>Tomato, mozzarella, anchovies, turnip tops</i> | 7.5 |

PUCCE

Apulian handmade panini

- | | | |
|-----------|--|------|
| 1 | Polpo, cime di rapa e stracciatella
<i>Octopus, turnip tops, and stracciatella cheese</i> | 11.5 |
| 2 | Capocollo, stracciatella e pomodori secchi
<i>Capocollo, stracciatella cheese, and sun-dried tomatoes</i> | 7.5 |
| 3 | Prosciutto crudo, stracciatella, insalata, pomodorini, olio Evo
<i>Cured ham, stracciatella cheese, lettuce, tomato, extra virgin olive oil</i> | 8.5 |
| 4 | Gamberetti in salsa cocktail e insalata
<i>Shrimps with cocktail sauce and lettuce</i> | 6.5 |
| 5 | Prosciutto cotto, stracciatella
<i>Cooked ham, stracciatella cheese</i> | 6.5 |
| 6 | Wurstel e patatine
<i>Würstel and French fries</i> | 5 |
| 7 | Stracciatella, acciughe, cipolla caramellata e patè di olive nere
<i>Stracciatella cheese, anchovies, caramelized onion and black olive pâté</i> | 7.5 |
| 8 | Verdure e caciocavallo
<i>Vegetables, caciocavallo cheese</i> | 7.5 |
| 9 | Pomodorini, stracciatella, origano, olio Evo
<i>Tomato, stracciatella cheese, oregano, extra virgin olive oil</i> | 7.5 |
| 10 | Salame piccante, caciocavallo, insalata e bomba pugliese piccante
<i>Spicy salami, caciocavallo cheese, lettuce, and "Apulian bomb" spicy cream</i> | 7.5 |
| 11 | Cime di rapa e acciughe
<i>Sausage and turnip tops</i> | 7.5 |

AGGIUNTE:

Additions

- Patè di olive verdi
Green olives pâté
- Patè di olive nere
Black olives pâté
- Patè di pomodori secchi
Sun-dried tomatoes pâté
- Bomba pugliese piccante
"Apulian bomb" spicy cream
- Cipolla caramellata
Caramelized onion
- Capperi
Capers

a partire da 0.50

DESSERT



Abbinamento consigliato
con Moscato di Trani

Recommended pairing with Moscato di Trani

Panzerotto dolce	5	Pasticciotto	3
Sorbetto al limone/aromatizzato alla mandorla	5/6	Semifreddo /dolce	6
Sorbetto con prosecco	7	Pettole con Nutella o Mosto Cotto	5

CAFFETTERIA

Caffè	1.5	Caffè Americano	2.5
Caffè leccese	2.5	Cappuccino	2.5
Caffè dek	1.5	Thè o Tisana	2.5
Caffè macchiato	1.7	Cioccolata calda	4
Caffè corretto	2.5	Spremuta di arancia	4.5

BIBITE

Acqua lt 0,5	1.5	Birra Nastro Azzurro cl33	2.5
Coca Cola / zero	2.5	Birra Moretti Rossa cl33	3
Fanta	2.5	Birra Raffo Grezza cl33	3.5
Estathè pesca/limone	2.5	Birra analcolica cl33	2.5
Sprite	2.5	Aperol/Lemon/Campari Spritz	7
Succo di frutta	2.5	Gin Tonic	7
Sanbittè analcolico	2.5	Spritz analcolico	7
Cedrata Tassoni	2.5	Liquore/Amaro	3
Moscato di Trani	4	Distillato	5

Vini: vedi carta dedicata

SOUVENIR ENOGASTRONOMICI

Traditional apulian specialties

Porta a casa i sapori autentici della Puglia

Bring home the authentic flavors of Puglia



Taralli	4	Bomba pugliese	5
Olive Bella di Cerignola	5	Pomodori secchi	5
Patè di olive verdi	5	Salicornia	8
Patè di olive nere	5	Olio Evo 250ml/750ml	7/15
Patè di pomodori secchi	5	Moscato di Trani 500ml	18

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo secondo le norme vigenti. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.

Coperto/Service €2



Via San Giorgio, 5 - Porto di Trani



+39 353 322 3425



www.queenpuglia.com



QUEENPUGLIA
/Qui.in.Puglia/



SPEDIAMO IN TUTTO IL MONDO

We ship worldwide

SEGUICI SU

Follow us on



Queenpuglia



queenpuglia



@queenpuglia