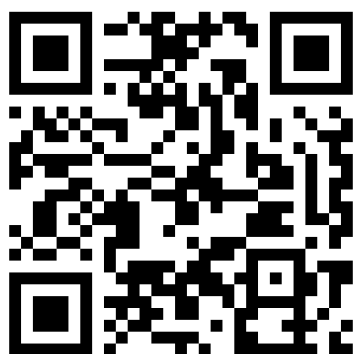


QUEENPUGLIA
/Qui.in.Puglia/

MENÙ

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

Queenpuglia



Scansionami!
Scan me!

NELL'ATTESA

While you wait

Kit degustazione: friselline con patè, locali, taralli e olive Bella di Cerignola <i>Tasting kit: mini friselle with local pâtés, taralli, and Bella di Cerignola olives</i>	x1 €5/x2 €8
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 pâtés: green olives, sun-dried tomatoes and "Apulian bomb" spicy cream +€3)</i>	2.5

ANTIPASTI

Appetizers

Bruschette con pomodorini, olio evo, origano <i>Bruschetta with cherry tomatoes, extra virgin olive oil and oregano</i>	6	Caciocavallo in terrina <i>Caciocavallo cheese terrine</i>	8
Bruschette special: 1.Caciocavallo e salicornia <i>Caciocavallo cheese and glasswort</i>	8	Fave e cicorie <i>Fava beans and chicory</i>	8
2.Stracciatella e bomba pugliese piccante <i>Stracciatella and "Apulian bomb" spicy cream</i>		Insalata di polpo e patate <i>Octopus and potatoes salad</i>	15
3.Caciocavallo e pomodori secchi <i>Caciocavallo cheese and dried tomatoes</i>		Porchetta al taglio con salsa BBQ <i>Roasted pork with BBQ sauce</i>	8
Prosciutto crudo alla barese (con olio evo e pepe) <i>Bari-style cured ham: in pieces with oil evo and pepper</i>	10	Caprese di bufala <i>Buffalo mozz, tomatoes, oregano, oil evo</i>	10
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala <i>Cured ham and buffalo mozzarella</i>	12	Tagliere di salumi, formaggi, sott'oli e pettole <i>Mixed board of cold cuts, cheeses, marinated vegetables, and fried dough balls</i>	x1 €15 x2 €27

PRIMI

First Courses

Orecchiette al pomodoro <i>Orecchiette with tomato sauce</i>
Orecchiette con cime di rapa <i>Orecchiette with turnip tops</i>
Orecchiette con cime di rapa e salsiccia <i>Orecchiette with turnip tops and sausage</i>
Orecchiette di grano arso con pomodorini e ricotta dura <i>Burnt wheat orecchiette with tomatoes and aged ricotta</i>
Troccoli con polpo <i>Troccoli pasta with octopus</i>
Troccoli con mazzancolle <i>Troccoli pasta with prawns</i>

SECONDI

Main Courses

9 Bombette pugliesi <i>Stuffed Apulian meat rolls</i>	12
11 Tagliata di scottona <i>Sliced young beef steak</i>	all'etto 7.5
13 Cotoletta di pollo e patatine fritte <i>Chicken cutlet and French fries</i>	12
13 Terrina di salsiccia e cime di rape <i>Sausage and turnip tops terrine</i>	9
15 Frittura di calamari e gamberi con verdure in pastella <i>Fried calamari and shrimps with battered vegetables</i>	14
15 Polpo arrostito <i>Grilled octopus</i>	18

CONTORNI E SFIZIOSITA'

Side Dishes e delicacy

Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	7	Patatine fritte piccola/grande <i>French fries small/big</i>	3/5
Insalata verde <i>Lettuce salad</i>	5	Fiori di zucca e carciofi in tempura <i>Pumpkin flowers and artichokes in tempura</i>	6.5
Insalata mista (insalata, pomodoro, olive, carote, olio Evo) <i>Mixed salad (green salad, cherry tomatoes, olives, carrots, olive oil)</i>	7	Crocchetta maxi <i>Large potato croquette</i>	2.5
+ MAZZANCOLLE prawns	12	Wurstel scoppiettati con patatine fritte <i>Grilled sausages with French fries</i>	7
+ POLPO octopus	14		
Patate al forno <i>Roast potatoes</i>	5		

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.

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, mortadella, stracciatella
<i>Tomato, mozzarella, mortadella, stracciatella cheese</i> | 5.5 |

- | | | |
|----|--|-----|
| 6 | Pomodoro, mozzarella, wurstel
<i>Tomato, mozzarella, wurstel</i> | 5 |
| 7 | Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e patate
<i>Tomato, mozzarella, cooked ham, and potatoes</i> | 5.5 |
| 8 | Pomodoro, mozzarella, guanciale, caciocavallo, funghi
<i>Tomato, mozzarella, guanciale, caciocavallo cheese, mushrooms</i> | 7.5 |
| 9 | Pomodoro, mozzarella, caciocavallo, verdure grigliate
<i>Tomato, mozzarella, caciocavallo cheese, grilled vegetables</i> | 6.5 |
| 10 | Pomodoro e mozzarella (bufala +€1)
<i>Tomato and mozzarella (with buffalo mozzarella +€1)</i> | 3 |
| 11 | Pomodoro, mozzarella, salame piccante, caciocavallo, bomba pugliese piccante
<i>Tomato, mozz, spicy salami, caciocavallo cheese, "Apulian bomb" spicy cream</i> | 7.5 |
| 12 | Pomodoro, mozzarella, porchetta, stracciatella, patate
<i>Tomato, mozzarella, porchetta, stracciatella cheese, potatoes</i> | 8.5 |
| 13 | Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cime di rapa
<i>Tomato, mozzarella, sausage, turnip tops</i> | 7.5 |

AGGIUNTE:

Patè di olive verdi, olive nere, pomodori secchi, bomba pugliese piccante, cipolla caramellata

Add pâté of: green olives, black olives, sun-dried tomatoes, "Apulian bomb" spicy cream, caramelized onion

0.50

PUCCE - SCHIACCIATE (+€1)

Apulian handmade panini - stuffed flatbread

- | | | |
|----|--|------|
| 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, bufala, insalata, pomodoro, olio Evo
<i>Cured ham, buffalo, mozzarella, lettuce, tomato, extra virgin olive oil</i> | 7.5 |
| 4 | Gamberetti in salsa cocktail e insalata
<i>Shrimps with cocktail sauce and lettuce</i> | 6.5 |
| 5 | Mortadella, stracciatella
<i>Mortadella, stracciatella cheese</i> | 5.5 |
| 6 | Wurstel e patatine
<i>Wurstel and French fries</i> | 5 |
| 7 | Mozzarella, prosciutto cotto e patate
<i>Mozzarella, cooked ham, and potatoes</i> | 5.5 |
| 8 | Guanciale, funghi, caciocavallo
<i>Guanciale, mushrooms, caciocavallo cheese</i> | 7.5 |
| 9 | Verdure grigliate, caciocavallo
<i>Grilled vegetables, caciocavallo cheese</i> | 6.5 |
| 10 | Pomodoro, mozzarella di bufala, origano, olio Evo
<i>Tomato, mozzarella, oregano, extra virgin olive oil</i> | 6.5 |
| 11 | Salame piccante, caciocavallo, insalata e bomba pugliese piccante
<i>Spicy salami, caciocavallo cheese, lettuce, and "Apulian bomb" spicy cream</i> | 7.5 |
| 12 | Porchetta, stracciatella e patate
<i>Porchetta, stracciatella cheese, and potatoes</i> | 8.5 |
| 13 | Salsiccia e cime di rapa
<i>Sausage and turnip tops</i> | 7.5 |

PIZZA

Pizza mezzo metro
Half-meter pizza - 20 inch

- | | |
|---|----|
| Margherita (pomodoro e mozzarella)
<i>Tomato, mozzarella</i> | 15 |
| Bufala (pomodoro e mozzarella di bufala)
<i>Tomato, buffalo mozzarella</i> | 20 |
| Diavola (pomodoro, mozzarella e salame piccante)
<i>Tomato, mozzarella and spicy salami</i> | 18 |
| Crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)
<i>Tomato, mozzarella and cured ham</i> | 22 |
| 4 stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive nere)
<i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes and black olives</i> | 20 |
| Norcia (pomodoro, mozzarella, salsiccia di norcia e funghi)
<i>Tomato, mozzarella, Norcia sausage and mushrooms</i> | 20 |
| Vegetariana
<i>Vegetarian</i> | 18 |
| Wurstel e patatine
<i>Wurstel, french fries</i> | 18 |

Produzione artigianale: tutti gli impasti sono realizzati da noi

Artisanal production: all doughs are handmade by us



I PRODOTTI NON VENGONO DIVISI IN CUCINA, AL FINE DI PRESERVARNE GUSTO E CONSISTENZA

Products are not divided in the kitchen, in order to preserve their taste and consistency.

Coperto €2

DESSERT



Abbinamento consigliato
con Moscato di Trani

Recommended pairing with Moscato di Trani

Pasticciotto	2.5	Semifreddo	6
Panzerotto dolce	4.5	Tortino cuore caldo	5
Sorbetto al limone	4	Pettole con Nutella	4.5
Sorbetto con prosecco	6	Pettole con Mosto Cotto	4.5

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	3
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 cl33	3
Estathè	2.5	Birra Raffo Grezza cl33	3.5
Sprite	2.5	Aperol/Lemon/Campari Spritz	7
Succo di frutta	2.5	Spritz analcolico	7
Crodino	2.5	Liquore	3
Cedrata	2.5	Distillato	5
Birra Analcolica	2.5	Moscato di Trani	4
Calice di prosecco	4.5	Vini: vedi carta vini dedicata	

SOUVENIR ENOGASTRONOMICI

Traditional apulian specialties



Porta a casa i sapori autentici della Puglia

Bring home the authentic flavors of Puglia



Taralli	4	Melanzane grigliate	5.5
Olive bella di Cerignola	5	Zucchine grigliate	5.5
Tris di funghi	5	Carciofi grigliati	7
Bomba pugliese	5	Peperoncini ripieni	7.5
Patè di olive verdi/nere	5	Salicornia	8
Patè di pomodori secchi	5	Olio Evo 250ml/750ml	7/15
Pomodori secchi	5	Moscato di Trani 500ml	18

 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