

DESSERT

Abbinamento consigliato
con Moscato di Trani

Recommended pairing with Moscato di Trani

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

CAFFETTERIA

Caffè	1.5
Caffè leccese	2.5
Caffè dek	1.5
Caffè macchiato	1.7
Caffè corretto	2.5
Caffè Americano	2.5
Cappuccino	2.5
Thè o Tisana	2.5
Cioccolata calda	3

BIBITE

Acqua Lt 0,5	1.5
Coca cola / zero	2.5
Fanta	2.5
Estathè	2.5
Sprite	2.5
Succo di frutta	2.5
Crodino	2.5
Cedrata	2.5
Calice di vino/prosecco	4.5
Bottiglia di vino cl75	18
Birra Analcolica	2.5
Birra Nastro Azzurro cl33	2.5
Birra Moretti Rossa cl33	3
Birra Raffo cl33	3
Birra Raffo Grezza cl33	3.5
Aperol/Lemon/Campari Spritz	6
Amaro	3
Grappa	4
Moscato di Trani	4

SOUVENIR ENOGASTRONOMICI

Traditional apulian specialties

*Porta a casa i sapori autentici della Puglia
Bring home the authentic flavors of Puglia*



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



QUEENPUGLIA
/Qui.in.Puglia/



Via San Giorgio, 5 - Porto di Trani



+39 353 322 3425



www.queenpuglia.com



SPEDIAMO IN TUTTO IL MONDO

We ship worldwide

SEGUICI SU

Follow us on



Queenpuglia



queenpuglia



@queenpuglia

*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.


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: mini friselle con patè locali, taralli e olive Bella di Cerignola 1 pax €5 2 pax €8

Tasting kit: mini friselle with local pâtés, taralli, and Bella di Cerignola olives

Pettole 2.5
Fried dough balls

ANTIPASTI

Appetizers

Bruschette 2 pezzi 6
Caprese (mozzarella di bufala, pomodoro, origano, olio EVO) 10
Caprese (buffalo mozz, tomatoes, oregano, oil)
Insalata di polpo e patate 15
Octopus and potatoes salad
Porzione di porchetta 6
Roasted pork
Tartare di scottona con stracciatella e contorno di verdure 12
Young beef tartare with stracciatella cheese served with a side of vegetables
Tagliere di salumi, formaggi, sott'oli e pettole 1 pax €15 2 pax €27
Mixed board of cold cuts, cheeses, marinated vegetables, and fried dough balls

PRIMI

First Courses

Orecchiette al pomodoro 8
Orecchiette with tomato sauce
Orecchiette con cime di rapa 10
Orecchiette with turnip tops
Orecchiette con cime di rapa e salsiccia 13
Orecchiette with turnip tops and sausage
Orecchiette di grano arso con pomodorini e ricotta dura 13
Burnt wheat orecchiette with tomatoes and aged ricotta
Troccoli con polpo 15
Troccoli pasta with octopus
Troccoli con mazzancolle 15
Troccoli pasta with prawns

SECONDI

Main Courses

Bombette pugliesi con patatine fritte 12
Stuffed Apulian meat rolls (bombette) served with French fries
Cotoletta di pollo e patatine fritte 12
Chicken cutlet and French fries
Parmigiana di melanzane 8
Eggplant parmigiana
Frittura di calamari e gamberi con verdure in pastella 14
Fried calamari and shrimps with battered vegetables
Polpo arrostito 18
Grilled octopus
Tagliata di scottona 20
Sliced young beef steak

CONTORNI

Side Dishes

Verdure grigliate 7
Grilled vegetables
Insalata verde 5
Lettuce salad
Insalata mista (insalata, pomodoro, olive, carote, olio Evo) 7
Mixed salad (green salad, cherry tomatoes, olives, carrots, olive oil)
+ MAZZANCOLLE prawns 10
+ POLPO octopus 12
Patatine fritte piccola/grande 3/5
French fries small/big

SFIZIOSITA'

Delicacy

Patatine americane 4.5
Sweet potato fries
Fiori di zucca ripieni* 2
(prosciutto cotto e mozzarella al pz.)
Stuffed pumpkin flowers with cooked ham and mozz. or anchovies and mozz.
Fiori di zucca* e carciofi* in tempura 6
Pumpkin flowers and artichokes in tempura
Crocchetta maxi (2 pezzi) 4
Large potato croquette (2 pieces)

PANZEROTTI

Apulian handmade panzerotto

BEST SELLER



- 1 Pomodoro, mozzarella, polpo, cime di rapa, stracciatella 11.5
Tomato, mozzarella, octopus, turnip tops, stracciatella cheese
- 2 Pomodoro, mozzarella, capocollo, stracciatella, pomodori secchi 7.5
Tomato, mozzarella, capocollo, stracciatella cheese, sun-dried tomatoes
- 3 Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, stracciatella 6.5
Tomato, mozzarella, cured ham, stracciatella cheese
- 4 Pomodoro, mozzarella e gamberetti in salsa cocktail 5.5
Tomato, mozzarella, shrimps with cocktail sauce
- 5 Pomodoro, mozzarella, mortadella, stracciatella 5.5
Tomato, mozzarella, mortadella, stracciatella cheese

- 6 Pomodoro, mozzarella, wurstel 5
Tomato, mozzarella, wurstel
- 7 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e patate 5.5
Tomato, mozzarella, cooked ham, and potatoes
- 8 Pomodoro, mozzarella, guanciale, caciocavallo, funghi 7.5
Tomato, mozzarella, guanciale, caciocavallo cheese, mushrooms
- 9 Pomodoro, mozzarella, caciocavallo, verdure grigliate 5.5
Tomato, mozzarella, caciocavallo cheese, grilled vegetables
- 10 Pomodoro e mozzarella (bufala +€1) 2.5
Tomato and mozzarella (with buffalo mozzarella +€1)
- 11 Pomodoro, mozzarella, salame piccante, caciocavallo, bomba pugliese 7.5
Tomato, mozz, spicy salami, caciocavallo cheese, Apulian hot spread
- 12 Pomodoro, mozzarella, porchetta, stracciatella, patate 8.5
Tomato, mozzarella, porchetta, stracciatella cheese, potatoes
- 13 Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cime di rapa 6.5
Tomato, mozzarella, sausage, turnip tops

AGGIUNTA PATE' DI: olive verdi, olive nere, pomodori secchi, bomba pugliese piccante 0.5
Add pâté of: green olives, black olives, sun-dried tomatoes, spicy Apulian 'bomba' spread

Produzione artigianale: tutti gli impasti sono realizzati da noi

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



Coperto €1

PUCCE - SCHIACCIATE (+€1)

Apulian handmade panini - stuffed flatbread

- 1 Polpo, cime di rapa e stracciatella 11.5
Octopus, turnip tops, and stracciatella cheese
- 2 Capocollo, stracciatella e pomodori secchi 7.5
Capocollo, stracciatella cheese, and sun-dried tomatoes
- 3 Prosciutto crudo, bufala, insalata, pomodoro, olio Evo 7.5
Cured ham, buffalo mozzarella, lettuce, tomato, extra virgin olive oil
- 4 Gamberetti in salsa cocktail e insalata 6.5
Shrimps with cocktail sauce and lettuce
- 5 Mortadella, stracciatella 5.5
Mortadella, stracciatella cheese
- 6 Wurstel e patatine 5
Würstel and French fries
- 7 Mozzarella, prosciutto cotto e patate 5.5
Mozzarella, cooked ham, and potatoes
- 8 Guanciale, funghi, caciocavallo 7.5
Guanciale, mushrooms, caciocavallo cheese
- 9 Verdure grigliate, caciocavallo 5.5
Grilled vegetables, caciocavallo cheese
- 10 Pomodoro, mozzarella, origano, olio Evo 5.5
Tomato, mozzarella, oregano, extra virgin olive oil
- 11 Salame piccante, caciocavallo, insalata e bomba pugliese 7.5
Spicy salami, caciocavallo cheese, lettuce, and Apulian hot spread
- 12 Porchetta, stracciatella e patate 8.5
Porchetta, stracciatella cheese, and potatoes
- 13 Salsiccia e cime di rapa 6.5
Sausage and turnip tops

AGGIUNTA PATE' DI: olive verdi, olive nere, pomodori secchi, bomba pugliese piccante 0.5
Add pâté of: green olives, black olives, sun-dried tomatoes, spicy Apulian 'bomba' spread

PIZZA

Pizza mezzo metro
Half-meter pizza - 20 inch

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