



PENTOLA DEGLI GNOMI

O S T E R I A

Laggiú in fondo, dove finisce l'arcobaleno,
gli gnomi nascondono una pentola magica colma di tesori.
La nascondono lì perché difficilmente gli uomini possano
trovarla, ma il sogno di ognuno di noi é di arrivare
dove finisce l'arcobaleno!

Auguriamo a tutti di trovare una pentola piena di tesori,
ma ora iniziate a gustare quello che di buono
c' é nelle "nostre pentole"...

Down there, where the rainbow ends,
Gnomes hide a magic pot full of treasures.
They hide it there so that men can hardly find,
but everyone's dream is to go where the rainbow ends!

We wish everyone to find a pot full of treasures,
but now enjoy what there is of good in "our pots"!

Antipasti (consigliati per una persona)

Appetizers (for one person)

Coperto 3

Polpette al sugo di pomodoro homemade (7pz) <i>Meatballs in tomato sauce</i> Allergeni: 1	9
Morbida purea di fave bianche di Zollino con cicoria selvatica e pane fritto croccante <i>Soft puree of white broad beans from Zollino with wild chicory and crispy fried bread</i> Allergeni: 1	9
Parmigiana di melanzane con salsa profumata al basilico <i>Eggplant parmigiana with basil sauce</i> Allergeni: 1, 2	12
Burrata pugliese PDQ con panzanella croccante di frisella <i>Apulian burrata PDQ with vegetable 'panzanella'</i> Allergeni: 1, 2, 3	10
Pittule alla pizzaiola homemade (7pz) <i>Homemade pizza-flavoured 'pittule' (7pcs)</i> Allergeni: 1, 3	8
Tris di bruschette ai sapori pugliesi <i>Typical Apulian bruschetta trio</i> Allergeni: 1, 2, 3	9
Polpette di Polpo fritte con mayonese al sedano (6pz) <i>Octopus fried meatballs with celery mayonnaise (6pcs)</i> Allergeni: 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8	9
Tartare di tonno rosso del Mediterraneo con olio EVO aromatizzato al limone <i>Mediterranean smoked tuna carpaccio</i> Allergeni: 6	13
Polpo verace arrosto su crema di zucchine, menta e pomodori secchi <i>Roasted octopus on zucchini cream, mint and sun-dried tomatoes</i> Allergeni: 3, 5	13

Baccala fritto su purea di fave bianche di Zollino e cipolla rossa di Acquaviva caramellata 12

Fried salt cod on a puree of white broad beans from Zollino and caramelized red onion from Acquaviva

Allergeni: 1, 6

Cozze "racanate" al forno 9

Breaded mussels

Allergeni: 1, 5

Panzerotti di patate e menta (7pz) 8

Typical potatoes croquettes and mint (7pcs)

Allergeni: 1, 2, 4

Cialda di sfoglia con stracciatella pugliese PDQ e crudite di gambero viola di Gallipoli 13

Puff wafer with Apulian stracciatella and Gallipoli purple prawn

Allergeni: 1, 2, 7



I primi

First courses

**Orecchiette di grano con passata di pomodoro
San Marzano DOP, polpette e scaglie di caciocavallo
di grotta PDQ** 14

*Wheat orecchiette pasta with DOP San Marzano tomato puree,
meatballs and flakes of PDQ cave caciocavallo cheese*

Allergeni: 1, 2, 4

**Orecchiette di grano con cime di rapa stufata,
burratina pugliese PDQ e briciole di tarallo** 13

*Wheat orecchiette pasta with stewed turnip greens, PDQ Apulian
burratina cheese and tarallo crumbs*

Allergeni: 1, 2

**Gnocchi di patate aglio olio e peperoncino con
stracciatella pugliese PDQ** 12

Garlic oil and chili potato 'gnocchi' with stracciatella pugliese PDQ

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 9, 10

**"Minchiareddhi" di orzo alla Salentina con passata di
pomodoro, melanzane fritte, cacioricotta e basilico** 13

*Barley "Minchiareddhi" Salento recipe with DOP San Marzano
tomato puree, fried eggplant, cacioricotta cheese and basil*

Allergeni: 1, 2

**Ravioli ripieni di burrata pugliese con filetti di
pomodoro e basilico** 14

Ravioli stuffed with burrata pugliese cheese with tomato fillets and basil

Allergeni: 1, 2, 4

**Orecchiette di grano con cima di rapa stufata, tonno
del Mediterraneo, datterino, capperi e briciole di tarallo** 18

*Wheat orecchiette pasta with stewed turnip greens, Mediterranean tuna,
datterino, capers and tarallo crumbs*

Allergeni: 1, 3, 6

"Ciciri e tria" con le cozze 14

"Ciciri e tria" with mussels

Allergeni: 1, 5

Orecchiette di grano arso con pesce spada, melanzane fritte, datterino giallo e rosso e briciole di tarallo 18

Grano arso orecchiette pasta with swordfish, fried eggplant, yellow and red tomatoes and tarallo crumbs

Allergeni: 1, 5

Gnocchi di patate al ragù di polpo verace e pane croccante aromatizzato ai capperi e pomodori secchi 18

Homemade potato 'gnocchi' with octopus ragout and crispy bread capers and dried tomatoes-flavoured

Allergeni: 1, 3, 5, 8

Fettuccine artigianale biologica al limone Pastificio Del Duca con stracciatella pugliese PDQ, scorzetta di limone e gamberi viola di Gallipoli crudi e cotti 20

Organic handmade lemon fettuccine by Pastificio Del Duca, served with Apulian stracciatella cheese, lemon zest, and raw and cooked purple prawns from Gallipoli

Allergeni: 1, 2, 7



I secondi

Second courses

Bombette Salentine alla griglia CBT <i>Bombette Salentine grilled low temperature</i> Allergeni: 2	16
Maialino CBT al forno con riduzione al primitivo di Manduria DOC <i>Piglet cooked at low temperature with primitive wine reduction</i>	16
Pezzetti di cavallo al sugo, antica ricetta <i>Old style horse stew with tomato sauce</i>	16
Tagliata di capocollo di cinghiale alla griglia con marinatura alle erbe <i>Wild boar neck with grilled herb marinade</i>	15
Straccetti di manzo panati ai fichi e mandorle con olio EVO aromatizzato al peperoncino <i>Beef shreds with figs with chili pepper flavored EVO</i> Allergeni: 1, 3, 11	14
Filetto di Baccala al forno con misticanza aromatizzata al limone <i>Baked cod fillet with lemon-flavoured misticanza</i> Allergeni: 6	18
Frittura mista di Paranza <i>Mixed fry of local fish</i> Allergeni: 1, 6	20
Calamario doppia cottura alla Gallipolina <i>Squid double cooking Gallipolina style</i> Allergeni: 1, 5	18

**Filetto di orata al forno con crema di patate al limone
e verdure stufate** 18

Baked sea bream fillet with lemon potato cream and stewed vegetables

Allergeni: 2, 6

**Tonno del Mediterraneo scottato con panatura di
pistacchi e salsa yogurt** 18

Seared Mediterranean tuna with pistachio breading and yogurt sauce

Allergeni: 2, 6, 11

I contorni

Side dishes

Insalata mista o verde 5

Mixed salad

Patatine fritte 6

French fries

Verdure grigliate 6

Grilled vegetable

Patate al forno 6

Baked potatoes





BIRRA SALENTO

Pizzica

Primo omaggio alla terra del Salento questa birra ad alta fermentazione è caratterizzata da un colore oro intenso ed una schiuma persistente. I toni maltati sono ben bilanciati da quelli del luppolo in modo da lasciare pervenire al naso ed al palato anche i profumi del lievito. La bassa gradazione alcolica e la nota di peperoncino la rendono una birra stuzzicante, dissetante e degna di tale nome.

Gradazione Alcolica 5%

€ 5



Taranta

Birra ad alta fermentazione dal colore carico con una schiuma densa e compatta. Il gusto morbido è ben bilanciato dai luppoli. La particolare tecnica di speziatura con pepe ne esalta i profumi al naso e rende una bevuta intrigante. Adatta a chi vuole salire di tono.

Gradazione Alcolica 6%

€ 5



Beggia

Birra ambrata, dalla schiuma persistente la Beggia incontra i bevitori più esigenti. Il gusto morbido, esaltato a momenti alterni dal biscotto e dal caramello dato dai malti speciali ed il corpo deciso la rendono una birra da degustare prendendosi il giusto tempo. Ottima abbinata a cibi strutturati e dessert.

Gradazione Alcolica 7%

€ 5



Bevande

Drinks

Acqua 0,75cl.	2
<i>Water 0.75cl</i>	
Coca Cola 33cl.	3
<i>Coke 0.33cl</i>	
Fanta 33cl.	3
<i>Orange Soda 0.33cl</i>	
Calice di vino Masseria Li Veli	5
<i>Glass of wine</i>	
Aperol Spritz	6

Dolci

Desserts

Specialità giornaliera di produzione propria	7
<i>Daily specialities from our own production</i>	

Liquori e distillati

Liquors and distillates

Amaro	3
<i>Bitter</i>	
Limoncello di produzione propria	3
<i>Limoncello of own production</i>	
Grappa bianca	4
<i>White grappa</i>	
Grappa Barricata	4
<i>Barricaded grappa</i>	

INTOLLERANZE E ALLERGENI

Glutine ¹

Latte e derivati ²

Anidride solforosa e solfiti ³

Uova ⁴

Molluschi ⁵

Pesce ⁶

Crostacei ⁷

Sedano ⁸

Senape ⁹

Soia ¹⁰

Frutta a guscio ¹¹



PENTOLA DEGLI
GNOMI

O S T E R I A

  Pentola degli Gnomi
+39 340 32 35 867