



osteria pugliese

Benvenuti all'A Puteca.

La nostra è una cucina della tradizione, semplice e genuina, preparata con l'Amore di chi si dedica al benessere della famiglia. Rosa ogni giorno sceglie al mercato i migliori ingredienti a km0 e raccoglie le erbe dall'orto per farvi assaporare le sue ricette di casa, tramandate dalle massaie di generazione in generazione.

Un viaggio attraverso i sapori antichi della nostra terra, accompagnato da una selezione dei migliori vini regionali.



SELEZIONE DI ANTIPASTI

Sciotta di pipi russi (peperoni e pomodori in pentola di terracotta)

Marangiane mbuttunate (melanzane aromatizzate)

Paparina frita - papaverina (verdura tipica) ripassata

Pittole miste (frittelle miste di pasta lievitata)

Pitta di patate (gateau di patate)

Scurdigliata (verdure cotte miste)

Pepata di cozze - impepata di cozze

Peperonata

Alici

PRIMI

Purè di fave e cicoria
Spaghetti cozze e pomodorini
Orecchiette e minchiareddhi (maccheroncini) **con polpette**
Cicurieddhe e minescia (cicorie selvatiche con carne di suino)
Tubettini alla gallipolina (ditali al sugo di pesce)

SECONDI

Polpo e patate in pignata (tegame di terracotta)
Grigliata mista di carne
Seppie alla gallipolina
Pezzetti di cavallo o torcinelli (involtini di agnello)
Parmigiana salentina



DULCIS IN FUNDO

Torta pasticciotto
Crostata fichi e mandorle
Mix salentino (amaretto, mostaccioli, paste di mandorla)
Fruttone
Gelato spumone tipico



Storia dello Spumone pugliese:
Nelle famiglie pugliesi lo spumone era il 'dono' che gli sposi facevano a chi riceveva la 'partecipazione': ricambiavano l'eventuale telegramma di felicitazioni, il mazzo di fiori o il piccolo presente con un quarto di spumone moltiplicandolo per il numero dei componenti della famiglia.