Cucina pugliese
Eventi e feste private
Catering & Banqueting

INFO
Santa Maria di Leuca
via Panoramica, sn
tel. +39 349 359 2680

BUO NOFA CTORY

www.lelioguarini.it

BACIO DI PUGLIA

benvenuti al food

IL NOSTRO MENU

SCOPRI L'INCANTO DEI MIGLIORI PRODOTTI DELLA NOSTRA TERRA E DEL NOSTRO MARE.

Bacio di puglia vuole darvi la più accattivante alternativa enogastronomica perseguendo i principi di genuinità degli ingredienti, tradizionalità delle preparazioni, selezione dei prodotti locali e delle materie prime, gusto e qualità.

Tutti i prodotti del nostro forno nascono dalla cura degli impasti, realizzati dai nostri pizzaioli con farine pregiate di grani pugliesi .

Bacio di Puglia combina modernità e tradizione, passione e professionalità per far scoprire la magia della cucina pugliese.

ANTIPASTI

- Insalatina di mare con patate al rosmarino e salsa lime* € 10
- Parmigiana di melanzane € 7
- Sautè di cozze in guazzetto e crostoni di pane croccante € 9
- Tentacoli di polpo scottato su passatina di piselli e chips* € 11

- Duetto di Frise di grano biondo € 8
  1 pz. pomodoro e origano / 1 pz. capocollo di martina franca e bufala

*Prodotto surgelato - Servizio € 1,5

Servizio € 1,5

TAGLIERI

Lonza marinata alle erbe, prosciutto crudo e capocollo stagionato con focaccia barese

SALUMI
€ 11

Pecorino speziato, caciocavallo del gargano, burratina andriese con mostarde

FORMAGGI
€ 12

Selezione di salumi e formaggi di origine prot. con mostarde artigianali e focaccia barese

MISTO
€ 18
Consigliato per 2

Mix Fritto *(pettoline, polpettine di carne, crocchette di patate alla mentuccia)*

FRITTO
€ 7

una selezione di salumi e formaggi per chi non vuole rinunciare a qualche peccato di gola

Seguiamo la tradizione strizzando l'occhio alla creatività.
Il nostro segreto per trasformare ogni tuo pasto
in un'esperienza di puro piacere.

PRIMI PIATTI

- Calamarata allo spezzato di pescatrice, pomodorino infornato e mandorle*	€ 12
- Spaghetti alla chitarra mantecati con polpo e pomodorino*	€ 13
- Cavatelli cozze e vongole	€ 11
- Orecchiette con cime di rape, filetti d'acciughe e pane raffermo	€ 10
- Sagne ncannulate con ragù di cavallo	€ 12
- Ciceri e tria	€ 9

*Prodotto surgelato - Servizio € 1,5

Dalla terra al mare,
tra sapori di casa e gusti gourmet.

SECONDI PIATTI

- Frittura mista di pesce e verdure in pastella* € 15
- Grigliata Gamberi, scampi, seppia e pesce spada* € 19
- Tonno rosso scottato su insalatina e lime* € 15
- Grigliata mista di carne *(salsiccia, capocollo, bombette pugliesi)* € 13
- Pezzetti di cavallo in pignata € 13
- Tagliata di entrecote *(pomodorino, grana, rucola)* € 16

*Prodotto surgelato - Servizio € 1,5

DESSERT

Tiramisù scomposto	€ 6
Dolci a cucchiaio	€ 6
Spumone	€ 6
Pasticciotto	€ 3
Sorbetto al limone	€ 3
Frutta di Stagione	€ 5
Torta dello chef	€ 6

Da Bacio di Puglia, con cuore, un menu dedicato ai più piccoli.

JUNIOR MENU

Orecchiette al pomodoro	€ 6
Pizza ai Wurstel	€ 6
Hamburger con patatine	€ 6

Servizio € 1,5

CONTORNI

Verdure grigliate	€ 5
Patate caserecce con salse	€ 5
Patate al forno	€ 5

IL NOSTRO FORNO

- Panzerotto al forno mozzarella e pomodoro	€ 3
- Puccia salentina con rucola, capocollo e stracciatella	€ 6
- Puccia gourmet con polpo arrostito, burrata affumicata, pomodorino infornato e rape	€ 10

INSALATE

1 Insalata mista, crostini di pane, salmone affumicato, code di gamberetti, grana, rucola e lime	€ 9,9
2 Verde, pollo alla griglia, pomodorini, crostini e grana	€ 8

Servizio € 1,5

LE PIZZE

LE BIANCHE

Pugliese € 8
Mozzarella, salsiccia a punta di coltello e caciocavallo

Primavera € 9
Mozzarella, mortadella, granella di pistacchio e stracciatella

Contadina € 7
Mozzarella e pomodorino fresco, rucola, grana, ricotta marzotica

Gargano € 10
Mozzarella, bresaola, rucola e grana

Orticello € 7
Mozzarella carpaccio di melanzane e zucchine, pomodorino e pangrattato

Servizio € 1,5

BACIO DI PUGLIA

benvenuti al food

LE SPECIALI

Ciccio Bufala € 8
Base pizza condito a freddo con bufala, pomodorino, basilico e olio evo

Ciccio Philadelphia € 10
Base pizza condito a freddo con prosciutto crudo, Philadelphia e pom. sott'olio

Impasto alternativo integrale	*€ 1*
Ingredienti in aggiunta	*€ 1*
Affettati	*€ 2*

Servizio € 1.5

LE PIZZE

LE ROSSE

Margherita € 5
pomodoro e mozzarella

Wurstel € 6
pomodoro, mozzarella, wurstel

Affumicata € 8
pomodoro, mozzarella, speck e scamorza affumicata

Baciami Prima € 8
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa

Andriese € 11
pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, basilico

Diavola € 7
pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere

Martina Franca € 10
pomodoro, mozzarella, bieta, capocollo di Martina Franca, grana

Quattro stagioni € 7
pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto e olive nere

BEVIAMOCI SU

BEVANDE ANALCOLOCHE

Acqua naturale o frizzante *cl 100*	€ 2
Acqua naturale o frizzante *cl 50*	€ 1
Coca cola, Fanta, Sprite *cl 33*	€ 2,5
Schweppers Tonica *cl 18*	€ 2,5
Crodino *cl 10*	€ 2,5
Cocktail o Gassosa San Pellegrino *cl 20*	€ 2,5

BIRRE ALLA SPINA

Peroni Bionda *cl 20 - vol. 4,7%*	€ 3
Peroni Bionda *cl 40 - vol. 4,7%*	€ 5

BIRRE IN BOTTIGLIA

Peroni Gran Riserva Rossa *cl 50 - vol. 5,2%*	€ 5,5
Peroni Gran Riserva Doppio Malto *cl 50 - vol. 6,6%*	€ 5,5
Peroni Cruda *cl 33 - vol. 4,7%*	€ 3,5
Nastro Azzurro *cl 66 - vol. 5,1%*	€ 5
Agricola *artigianale chiara cl 33 - vol. 5%*	€ 5

Caffè	€ 1
Amari	€ 3
Grappe	€ 3,5

Servizio € 1,5

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

Per la corretta conservazione e sicurezza, il prodotto è stato sottoposto ad abbattimento rapido

BACIO DI PUGLIA

benvenuti al food

TI RINGRAZIAMO PER AVERCI SCELTO

LE BOLLICINE

- Bianco Castel Del Monte Crifus Extra Dry Dop 11,5% vol — *bott. 0.75 cl* € 15
- Rosè Castel Del Monte Crifus Extra Dry Dop 11,5% vol — *bott. 0.75 cl* € 15

VINI BIANCHI

- Salento Bianco Landrea Monsellato 12% vol — *bott. 0.75 cl* € 15
- Fiano Moscatello Selvatico Salento Heos Castello Monaci IGT 12% vol — *bott. 0.75 cl* € 15
- Chardonnay Primadonna Valvaglione IGP 13,5% vol — *bott. 0.75 cl* € 22

VINI ROSATI

- Negramaro Rosato Talua Salento Monsellato IGT 13% vol — *bott. 0.75 cl* € 15
- Negramaro Salento Kreos Castello Monaci IGT 12,5% vol — *bott. 0.75 cl* € 15
- Negramaro Calafuria Tormaresca IGT 12% vol — *bott. 0.75 cl* € 22

VINI ROSSI

- Salice Salentino Cantele Riserva Doc 13% vol — *bott. 0.75 cl* € 13
- Negramaro Rosso Talua Monsellato IGT 13,5% vol — *bott. 0.75 cl* € 15
- Primitivo Del Salento Piluna Castello Monaci IGT 14% vol — *bott. 0.75 cl* € 16

BACIO DI PUGLIA

benvenuti al food

CARTA DEI VINI