

I PANZEROTTI VENGONO
FRITTI IN OLIO
DI SEMI DI GIRASOLE
ALTO OLEICO



PANZEROPOLI

I NOSTRI PANZEROTTI



PER LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI
VENGONO UTILIZZATI: OLIO D'OLIVA,
SALE, ZUCCHERO, LIEVITO, ACQUA,
OLTRE LE FARINE E GLI INGREDIENTI
PER LE FARCITURE COME DA MENÙ

TUTTI GLI INGREDIENTI SONO
DI PRIMISSIMA QUALITÀ
E DELLA NOSTRA TERRA

CHID' TRADIZIONAL

U' NORMAL

Pomodoro e mozzarella
Tomato and mozzarella

2,5€

U' VZIUS

Gorgonzola dolce, salame piccante
e mozzarella
Sweet Gorgonzola (blue cheese), spicy salami
and mozzarella

3€

*CIMDRAP

Cime di rapa stufate
Stewed turnip greens

3€

U' RAGÙ

Brasciola di cavallino al ragù
e mozzarella
Braised horse with meat sauce and mozzarella

4€

U' BARES

Mortadella e provolone dolce
Mortadella and sweet provolone

3€

U' POLENTON

Mortadella, Speck, rucola
e Stracchino
Mortadella, smoked ham "Speck", arugula
and Stracchino cheese

3€

NONONN

Ricotta vaccina fresca e pepe
Ricotta cheese and pepper

3€

U' NAPOLETAN A BAR

Cime di rapa stufate e salsiccia
sbriciolata
Stewed turnips greens and crumbled sausage

3,5€

NUNUNN

Mozzarella, carne macinata di suino
e bovino, ricotta vaccina fresca
Mozzarella, mixed minced meat
and ricotta cheese

3€

U' TUNN

Filetti di tonno, pomodori secchi,
capperi
Tuna fillets, sun-dried tomatoes, capers

3€

* PRODOTTO STAGIONALE, CHIEDERE DISPONIBILITÀ

L' SPECIAL

PANZEROTTO DI BENNY

Com'inge vène 'n gape
Seasonal ingredients chosen by Benny

U' ANDRESAN

Sponsali stufati, alici, olive e uvetta
Stewed sprats, anchovies, olives and sultanas

3,5€

AULIN

Crema di zucca, 'nduja, Gorgonzola, mozzarella
Pumpkin cream, 'nduja, Gorgonzola (blue cheese), mozzarella

4€

LA MURG

Capocollo di Martina Franca, funghi cardoncelli, Parmigiano,
scamorza affumicata
Capocollo from Martina Franca, cardoncelli mushrooms, Parmesan cheese, smoked scamorza cheese

4€

U' PUERK

Porchetta artigianale, patate al forno, scamorza affumicata
Artisanal suckling pig, baked potatoes, smoked scamorza cheese

4€

U' ASSASSIN

Sugo piccante, stracciatella, pomodori confit bruciacchiati
Spicy sauce, stracciatella, burnt confit tomatoes



4€

U' POLPETTIN

TRA I VOSTRI PREFERITI

Ragù con polpette, Pecorino romano, mozzarella
Meat sauce with meatballs, Pecorino romano, mozzarella

4€

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO + 0,50€ / MOZZARELLA DI RISO INTEGRALE + 1€
RICOTTA FORTE + 0,50€ / ALTRE VARIANTI + 0,50€ / + 1€

I PANZEROTTI VENGONO
FRITTI IN OLIO
DI SEMI DI GIRASOLE
ALTO OLEICO



PANZEROPOLI

I NOSTRI PANZEROTTI



IN COLLABORAZIONE CON
BAFFETTOFOOD

PER LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI
VENGONO UTILIZZATI: OLIO D'OLIVA,
SALE, ZUCCHERO, LIEVITO, ACQUA,
OLTRE LE FARINE E GLI INGREDIENTI
PER LE FARCITURE COME DA MENÙ

TUTTI GLI INGREDIENTI SONO
DI PRIMISSIMA QUALITÀ
E DELLA NOSTRA TERRA

D'LUSS

U' GNORE

Impasto nero di seppia, salmone
affumicato, stracciatella, rucola,
olio aromatizzato agli agrumi

Squid ink dough, smoked salmon, stracciatella,
arugula, flavored oil with citrus fruit

5€

U' PUGLIES'

Capocollo di Martina Franca, burrata
affumicata, patè di pomodori secchi,
datterini gialli

Capocollo from Martina Franca, smoked burrata,
patè of sun-dried tomatoes, yellow datterini tomatoes

5€

U' PREZIOS 3.0

Tartare di manzo, funghi cardoncelli,
stracciatella affumicata, patè di olive

Beef tartare, cardoncelli mushrooms,
smoked stracciatella, olive patè

5€

FRITTELLE

FRITTELLE AL POMODORO SECCO

Sun-dried tomatoes fritters

2,5€

FRITTELLE ALLA NUTELLA

Nutella fritters

2,5€

FRITTELLE AL SALE

Salt fritters

2€

PANZEROTTI DOLCI

PANZEROTTO DI BENNY DOLCE

Sweet ingredients chosen by Benny

3,5€

RICOTTA, CIOCCOLATO FONDENTE, SCORZA D'ARANCIA

Ricotta cheese, dark chocolate and orange zest

3,5€

CREMA DI PISTACCHIO E SCORZA DI LIMONE

With pistacchio cream and lemon zest

4€

RICOTTA E NUTELLA

Ricotta cheese and Nutella

3€

ALLA NUTELLA

With Nutella

2,5€

RICOTTA, ZUCCHERO, SCORZA DI LIMONE

Ricotta cheese, sugar and lemon zest

2,5€

AL CIOCCOLATO FONDENTE

With dark chocolate

2,5€

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO + 0,50€ / MOZZARELLA DI RISO INTEGRALE + 1€
RICOTTA FORTE + 0,50€ / ALTRE VARIANTI + 0,50€ / + 1€