



PETTOLECCHIA  
IL LIDO

## RESTAURANT MENU'

### THE OYSTER BAR

**Ostriche Special Gillardeau € 12,00 (al pz.)**

*(Special Gillardeau Oyster)*

**Ostriche Special Heritage € 10,00 (al pz.)**

*(Special Heritage Oyster)*

**Ostriche Special de Bretagne € 8,00 (al pz.)**

*(Special de Bretagne Oyster)*

**Nudo e Crudo € 40,00**

*(Selezione di crudo mare con Ostriche Special de Bretagne 1 pz., Scampi 2 pz., Gamberi rossi 2 pz., Gamberi bianchi 2 pz., tagliatella di mare, carpaccio di pesce. Potrebbero esserci variazioni in base alla freschezza e disponibilità)*

*(Selection of raw fish with Special de Bretagne Oyster 1 pc., Langoustine 1 pc., Red Prawn 2 pc., White Prawn 2 PC., Cuttlefish "Tagliatella", Fresh Fish Carpaccio. There may be variations based on freshness and availability)*

**Tartare di Tonno € 28,00**

*(Tuna Tartare)*

**Plateau di Alici del Cantabrico e Salmone Lachs Haus Riga servito con Burro d'Isigny e Crostini € € 36,00**

*(Cantabrian Anchovies and Lachs Haus Riga Salmon served with Isigny French Butter and crusty bread)*

**Scampi al Ghiaccio € 32,00**

*(Langoustine served on ice)*

**Pettolecchia Lobster Roll € 32,00**

*(Sushi Roll con Astice, cetriolo e avocado servito con salsa spicy e wasabi mayo)*

### ANTIPASTI

**Baccalà in Tempura € 22,00**

*Tempura Black Cod*

**Polpo Scottato su leggera di zucchine e guanciale croccante € 26,00**

*Octopus with zucchini and crispy bacon*

**Purea di Fave con Crostini di Pane, Cipolla Rossa di Tropea e Gamberi € 22,00**

*Broad beans puree, with toasted bread, Red onion and prawns*

**Sautè di frutti di mare 28,00**

*Seafood sauté*

**Parmigiana Tradizionale di Melanzane 20,00**

*Traditional eggplant parmigiana*



PETTOLECCHIA  
IL LIDO

**INSALATE**

**Caesar Salad € 22,00**

*(Insalata, Pollo grigliato, Pane croccante, Salsa Caesar e scaglie di grana)*

*(Salad, grilled chicken, caesar sauce and parmesan)*

**Pettolecchia Salad € 24,00**

*(Insalata, Salmone, Avocado, Salsa Lime e mandorle tostate)*

*(Salad, salmon, lime sauce, avocado and almonds)*

**La Cialleda Pugliese € 18,00**

*(Pomodori, Cetrioli, Cocomeri, Pane Croccante, Cipolla Rossa, Origano e Olio EVO)*

*(Tomatoes, cucumber, watermelons. Crispy bread, red onion, oregano and evo oil)*

**PRIMI**

**Spaghettoni Felicetti ai Ricci di Mare € 32,00**

*Spaghettoni Felicetti with sea urchins*

**Strascinata "Senatore Cappelli" con datterino giallo, vongole e polvere di pistacchio € 28,00**

*Strascinata pasta with yellow datterino tomatoes. Clams and pistachio*

**Tagliolino burro e alici su battuto di gambero e tartufo estivo € 32,00**

*Tagliolini with butter, anchovies, prawns and summer truffle*

**Patate, Riso e Cozze 2.0 € 28,00**

*Our version of «patate riso e cozze»*

**Gnocchi alla Sorrentina € 18,00**

*Baked Gnocchi Pasta with tomato and mozzarella*

**SECONDI**

**Tataki di Tonno in Crosta di pane aromatizzato su misticanza e croccante di mandorle € 32,00**

*Tuna Tataki in flavored bread crust with mixed salad and crunchy almonds*

**Frittura di Calamari Veraci e verdure croccanti € 28,00**

*Fried Calamari and crunchy vegetables*

**Astice alla Catalana € 48,00**

*Catalan lobster*

**Grigliata di Mare € 36,00**

*Seafood grill*

**Zuppa di Pesce € 6,00 l'etto**

*Fish Soup*



## PETTOLECCHIA IL LIDO

### **DAL BANCO DEL PESCE**

**Pescato del Giorno € 9,00 l'etto**

*Catch of the day*

**Crostacei € 18,00 l'etto**

*Shellfish*

### **FRUTTA E DESSERT**

**Frutta fresca € 14,00**

*Fresh fruit*

**I nostri gelati artigianali € 8,00**

*Gelato cart*

**Lo Spumone tradizionale € 12,00**

*Traditional Apulian Spumone*

**Il Tiramisù € 12,00**

### **BEACH MENU**

**Ostriche Special Gillardeau € 12,00 (al pz.)**

*(Special Gillardeau Oyster)*

**Ostriche Special Heritage € 10,00 (al pz.)**

*(Special Heritage Oyster)*

**Ostriche Special de Bretagne € 8,00 (al pz.)**

*(Special de Bretagne Oyster)*

**Nudo e Crudo € 40,00**

*(Selezione di crudo mare con Ostriche Special de Bretagne 1 pz., Scampi 2 pz., Gamberi rossi 2 pz., Gamberi bianchi 2 pz., tagliatella di mare, carpaccio di pesce. Potrebbero esserci variazioni in base alla freschezza e disponibilità)*

*(Selection of raw fish with Special de Bretagne Oyster 1 pc., Langoustine 1 pc., Red Prawn 2 pc., White Prawn 2 PC., Cuttlefish "Tagliatella", Fresh Fish Carpaccio. There may be variations based on freshness and availability)*

**Tartare di Tonno € 28,00**

*(Tuna Tartare)*

**Plateau di Alici del Cantabrico e Salmone Lachs Haus Riga servito con Burro d'Isigny e Crostini € € 36,00**

*(Cantabrian Anchovies and Lachs Haus Riga Salmon served with Isigny French Butter and crusty bread)*

**Scampi al Ghiaccio € 32,00**

*(Langoustine served on ice)*

**Pettolecchia Lobster Roll € 32,00**

*(Sushi Roll con Astice, cetriolo e avocado servito con salsa spicy e wasabi mayo)*



PETTOLECCHIA  
IL LIDO

**SANDWICH & FRISELLE GOURMET**

**Club Sandwich € 22,00**

*(Pollo grigliato, Bacon croccante, uova sode, insalata e maionese)*

*(Grilled chicken with crispy bacon, salad, Hard-boiled eggs and mayo)*

**Frisella Scirocco € 28,00**

*(Tartare di tonno, stracciatella, pomodorini e pesto di basilico)*

*(Tuna tartare, stracciatella cheese, tomatoes and basil pesto)*

**Frisella Libeccio € 22,00**

*(Stracciatella, pomodorini, pesto di basilico e verdure grigliate)*

*(Stracciatella Cheese, tomatoes, basil pesto and grilled vegetables)*

**Pettolecchia Sea Burger € 28,00**

*(Rosetta pugliese tostata con polpo croccante, zucchine alla poverella, datterino giallo, mozzarella di bufala e maionese al riccio di mare)*

*(Crunchy Apulian sandwich with octopus, fried zucchini, yellow datterino tomato, mozzarella and sea urchin mayonnaise)*

**INSALATE**

**Caesar Salad € 22,00**

*(Insalata, Pollo grigliato, Pane croccante, Salsa Caesar e scaglie di grana)*

*(Salad, grilled chicken, caesar sauce and parmesan)*

**Pettolecchia Salad € 24,00**

*(Insalata, Salmone, Avocado, Salsa Lime e mandorle tostate)*

*(Salad, salmon, lime sauce, avocado and almonds)*

**La Cialleda Pugliese € 18,00**

*(Pomodori, Cetrioli, Cocomeri, Pane Croccante, Cipolla Rossa, Origano e Olio EVO)*

*(Tomatoes, cucumber, watermelons. Crispy bread, red onion, oregano and evo oil)*

**FRUTTA E DESSERT**

**Frutta fresca € 14,00**

*Fresh fruit*

**I nostri gelati artigianali € 8,00**

*Gelato cart*

**Lo Spumone tradizionale € 12,00**

*Traditional Apulian Spumone*

**Il Tiramisù € 12,00**



PETTOLECCHIA  
IL LIDO

**BEVANDE**

*Acqua naturale/frizzante 0,75 l 5 € 0,5l 3 €*

*Coca-Cola 5 €*

*Coca Cola Zero 5 €*

*Fanta 5 €*

*Tè Limone/Pesca 5 €*

*Red Bull 8 €*

*Spremuta di arancia 8 €*

*Orange juice*

*Succhi di frutta 5 €*

*Fruit juice*

*Latte di mandorla 5 €*

*Schweppes tonica 6 €*

*Centrifughe/Smoothies 10 €*

*Birra nazionale 7 €*

*Corona Extra 8 €*

*Birra Analcolica*

*Selezioni di liquori 10 €*

*Selection of liqueurs*

*Cocktail classic 15 €*

*Cocktail premium 18 €*

**COFFEE & MORE**

*Caffè/ Coffee 3 €*

*Cappuccino 5 €*

*Caffè shekerato/ Shaken Iced Coffee 5 €*

*Caffè leccese/ Coffee with almonds milk 6 €*

*Ginseng 5 €*

*Espressino caldo/ Hot espressino 4 €*

*Latte macchiato/ Milk with coffee 5 €*