



**TRATTORIA
PIERINO
L'INGLESE**

DAL 1969

LE COSE SEMPLICI SONO LE PIÙ STRAORDINARIE
PAULO COELHO

ANTIPASTI / STARTERS

Prosciutto crudo italiano e mozzarella Mozzarella with ham	€ 8,00
Insalata di polpo Octopus salad	€ 8,00
Alici marinate Marinated anchovies	€ 8,00
Pepata di cozze Spicy black mussels dish	€ 8,00
Cocktail di gamberi Prawn cocktail	€ 8,00
Frutti di mare crudi Raw seafood	€ 8,00
Polpette della nonna Grandmother's rissoles	€ 8,00

PRIMI / FIRST COURSES

Cavatelli con frutti di mare Cavatelli with seafood	€ 9,00
Risotto alla marinara Rice with seafood	€ 9,00
Trofiette con pesce spada Trofiette with swordfish fillet	€ 9,00
Orecchiette al pomodoro Orecchiette with tomato sauce	€ 7,00

SECONDI PIATTI /SECOND COURSES

Frittura mista di pesce Mixed fried fish	€ 12,00
Branzino alla brace Grilled sea bass	€ 12,00
Trancio di pesce spada alla brace Grilled swordfish	€ 12,00
Gamberoni argentini alla brace Grilled king prawns	€ 12,00
Costata di vitello alla brace Grilled veal steak	€ 12,00
Involtini di vitello al ragù Veal roulade in meat sauce	€ 12,00
Cotoletta di pollo con patate Chicken cutlet with fried potatoes	€ 8,00

CONTORNI / SIDE DISHES

Insalata mista / mixed salad	€ 5,00
Verdure grigliate / grilled vegetables	€ 5,00
Patate fritte / fried potatoes	€ 5,00

FRUTTA / FRUIT

Frutta mista di stagione / mixed fruit in season	€ 3,00
--	---------------

DESSERT

Tartufo al cioccolato / Chocolate ice-cream	€ 3,00
Tartufo bianco / Coffee and Chocolate ice-cream	€ 3,00
Dolce della casa / Homemade dessert	€ 3,00

BEVANDE / DRINKS

Acqua naturale o frizzante / Natural and sparkling water	€ 2,00
Coca cola / fanta	€ 2,00
Birra in bottiglia / Beer bottle	€ 3,00

VINI / WINE

Calice di vino bianco o rosso della casa White and red wine glass	€ 3,00
Caraffa 0,75 cl di vino bianco o rosso della casa Carafe 0,75 litre of white and red wine	€ 5,00
Bianco Verdeca IGT P. Cantina Pietro Tauro White wine bottle Verdeca IGT P. Cellar Pietro Tauro	€ 10,00
Edonè (Bianco frizzante) IGT Cantina Pietro Tauro Edonè wine white sparkling bottle Cellar Pietro Tauro	€ 10,00
Rosato Rosè Cantina Pietro Tauro Rose wine bottle Cellar Pietro Tauro	€ 10,00
Primitivo IGT Cantina Pietro Tauro Red wine bottle Cellar Pietro Tauro	€ 10,00
Prosecco Dry white sparkling bottle	€ 10,00

CAFFE E LIQUORI / COFFEE AND SPIRITS

Caffè / Coffee	€ 1,00
Limoncello / Lemon Liqueur	€ 2,00
Amaro / Bitter Liqueur	€ 2,00
Grappa	€ 2,00
Coperto / Service	€ 2,00

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei Pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(*);
- b) maltodestrine a base di grano (*);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (*);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione sugli ingredienti allergeni utilizzati per i singoli piatti/bevande proposti in menu al personale in servizio ovvero al titolare.

La direzione

FOOD TO REPORT FOR INTOLERANCE AND FOOD ALLERGIES

Grains with gluten, Shellfish, Eggs, Fish, Peanuts, Soy, Milk and lactose, Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios), Celery, Mustard, Sesam seeds, Sulfur dioxide and sulphites if above certain concentrations, Lupins Clams.

Please report any further intolerance than those written above

*** Il prodotto potrebbe essere surgelato / *The product could be frozen**



Via Amalfitana, 14 - 70043 Monopoli • T. 080 930 6842 - M. 333 3264363
gilpao@libero.it • trattoriadapierinolinglese.it

CHIUSO DOMENICA SERA E LUNEDÌ

NON SI ACCETTANO PAGAMENTI CON CARTE DI CREDITO / WE DON'T ACCEPT CREDIT CARD