



RUSTICANA 1971

TRATTORIA

PIZZERIA

ROSTICCERIA

TYPICAL FOOD & PIZZA

Lecce - Centro Storico

ANTIPASTI / Starters

ANTIPASTO "RUSTICANA" x 2 € 20,00
Mix di assaggi dello Chef
Mix of bites

UN TAGLIERE DA CONDIVIDERE x 2
Sharing Board

Crudo, Capocollo, Salame, Mortadella, € 18,00
Mozzarella di Bufala, Pecorino Locale,
Caciocavallo con marmellate e miele locali
Parma Ham, Capocollo, Salami, Mortadella,
Buffalo Mozzarella, Local Pecorino cheese,
Caciocavallo cheese with local jams and honey

CHI NON AMA I FRITTI ?
Fried

Fritto misto della casa (per 2 persone) € 14,00
Mix fried

Burrata "Paladini" € 10,00
Burrata

Pitta di patate fritta € 8,00
Deep fried Apulian potatoes pie

Crocchette di patate (8 pezzi) € 7,00
Potato croquettes

Polpette fritte (8 pezzi) € 7,00
Fried meatballs

Pittule (10 pezzi) € 7,00
"Pittule" Apulian fried dough balls

Patatine fritte € 6,00
French fries

Patatine cacio e pepe € 7,00
Cacio cheese and pepper fries

LE TIPICHE BRUSCHETTE
Traditional Bruschette Bread

Pomodorini e rucola € 7,00
Cherry tomatoes and rocket

Pomodorini, stracciatella e rucola € 10,00
Cherry tomatoes, stracciatella and rocket

Pomodorini, tonno, rucola e capperi € 9,00
Cherry tomatoes, tuna, rocket and capers

Pomodorini, melanzane alla norma, € 10,00
scaglie di cacioricotta e basilico
Cherry tomatoes, eggplant,
cacioricotta cheese and basil

PROSCIUTTO CRUDO LOVERS
Parma ham lovers

Crudo e Bufala € 12,00
Parma Ham and Buffalo mozzarella

Crudo e Burrata € 13,00
Parma Ham and burrata cheese

LE FRISE "N'CAPUNATE"
Typical local bread

Pomodorini e origano € 7,00
Cherry tomato and oregano

Pomodorini, stracciatella e rucola € 10,00
Cherry tomato, stracciatella and rocket

Pomodorini, rucola e tonno e capperi € 8,00
Cherry tomato, rocket, tuna and capers

Pomodorini, melanzane alla norma, € 10,00
scaglie di cacioricotta e basilico
Cherry tomatoes, eggplant,
cacioricotta cheese and basil

LE INSALATE
Salads

Caesar Salad (insalata, crostini di pane, € 14,00
filetti di pollo alla griglia, bacon
croccante, uova sode e salsa caesar)
Salad, croutons, grilled chicken breast, crispy
bacon, boiled eggs and caesar dressing

Nizzarda (insalata, patate lesse, € 14,00
uova sode, pomodorini, acciughe,
tonno sott'olio, olive)
Salad, boiled potatoes, boiled eggs, cherry
tomatoes, anchovies, tuna in oil, olives

La Leggera (insalata, pomodori, rucola, € 13,00
parmigiano a scaglie, Prosciutto
Crudo di Parma, mozzarella)
Salad, tomatoes, rocket, parmesan, Parma Ham,
mozzarella

I PRIMI

First Courses

ORECCHIETTE PUGLIESI

di Semola o Integrali (Wholemeal Orecchiette or normal one)

Orecchiette sugo e polpettine € 14,00
Orecchiette pasta with tomato sauce and small meatballs

Orecchiette cime di rapa e Taralli sbriciolati € 13,00
Orecchiette pasta with turnip greens vegetables and crumbled "Taralli"

Orecchiette ragù € 14,00
Orecchiette pasta with meat ragout

Orecchiette alla Norma con pomodorini, melanzane, basilico e formaggio cacio ricotta € 13,00
Orecchiette pasta with tomatoes, eggplants, basil and cacio ricotta cheese

Orecchiette con pesto di rucola, pomodorini, stracciatella e mandorle € 14,00
Orecchiette pasta with rocket pesto, cherry tomatoes, stracciatella cheese and almonds

Orecchiette alla crudaiola con pomodorini, mozzarella, rucola e cacio ricotta € 11,00
Orecchiette pasta with cherry tomatoes, mozzarella, rocket and cacio ricotta cheese

Sagne "n'cannulate" al sugo e ricotta forte € 12,00
Sagne pasta with tomatoes sauce and spicy cream ricotta cheese

Parmigiana di melanzane della nonna "Parmigiana" eggplant with tomato sauce and mozzarella € 11,00

Lasagna classica al ragù € 12,00
"Lasagna" with ragù

Ciceri e Tria € 11,00
Local fresh pasta with chickpea and fried pasta stripes

Fave e Cicorie € 11,00
Fave beans puree with chicory

SECONDI

Main Courses

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e patate al forno € 14,00
Sliced steak with rocket, cherry tomatoes and baked potatoes

Petto di pollo con insalata, pomodorini e patate al forno € 12,00
Chicken breast with salad, cherry tomatoes and baked potatoes

Polpette al sugo € 10,00
Meatball with tomato sauce

Salsiccia alla piastra con patate al forno insalata e pomodorini € 10,00
Grilled salsiccia meat with baked potatoes, salad and cherry tomatoes

Pezzetti di cavallo al sugo € 13,00
Typical Salento recipe, horse meat stew in tomato sauce

Filetto di salmone alla piastra, insalata e pomodorini e patate al forno € 16,00
Grilled salmon fillet with mixed greens, cherry tomatoes and baked potatoes

Bombette di Capocollo locale € 12,00
con contorno di insalata, pomodorini e patate al forno
Typical Oven baked Capocollo "Meat Roll" with salad, cherry tomatoes and baked potatoes

I CONTORNI

Side Courses

Insalata € 4,00
Salad

Patatine fritte € 6,00
French fries

Patate al forno € 6,00
Baked potatoes

Verdure grigliate € 5,00
Grilled vegetables

Cicorielle € 5,00
"Cicorielle" Typical vegetables

LE PIZZE

Pizza

ROSSE

| | |
|--|---------|
| Margherita: salsa di pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo tomato sauce, mozzarella, basil and Extra virgin olive oil | € 8,00 |
| PataWüstel: salsa di pomodoro, mozzarella, würstel, patatine tomato sauce, mozzarella, würstel, french fries | € 10,00 |
| Bufala: salsa di pomodoro, basilico, bufala campana, parmigiano, olio evo tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, parmesan, Extra virgin olive oil | € 10,00 |
| Cosacca: doppia salsa di Pomodoro, basilico, pecorino, olio evo double tomato sauce, parmesan, basil, extra virgin olive oil | € 7,50 |
| Marinara: salsa di pomodoro, aglio, basilico, origano, olio evo tomato sauce, garlic, basil, oregano, extra virgin olive oil | € 6,50 |
| Alice: salsa di pomodoro, stracciatella, alici, basilico, olio evo tomato sauce, anchovies, stracciatella mozzarella cheese, basil, extra olive oil | € 9,00 |
| Diavola: salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante tomato sauce, mozzarella, spicy salamino | € 9,00 |
| Amatrice: salsa di pomodoro, guanciale croccante, basilico, pecorino, pepe macinato, olio evo tomato sauce, crispy guanciale, ground black pepper, pecorino cheese | € 10,00 |
| Martinese: salsa di pomodoro, mozzarella, rucola capocollo di Martina Franca, caciocavallo, basilico, olio evo tomato sauce, mozzarella, rocket, "Martina Franca" capocollo, "caciocavallo" cheese, basil, extra olive oil | € 13,00 |
| Parma Rossa: salsa di pomodoro, mozzarella, rucola, Prosciutto crudo di Parma, basilico, olio evo tomato sauce, mozzarella, rocket, Parma ham, basil, extra olive oil | € 12,00 |
| Tonno e svizzero: salsa di pomodoro, mozzarella, tonno sott'olio, svizzero, capperi, olio evo tomato sauce, mozzarella, oregano, tuna in oil, Swiss cheese, capers, extra olive oil | € 12,00 |
| Tonno e cipolla: salsa di pomodoro, mozzarella, basilico, tonno, cipolla, olio evo tomato sauce, mozzarella, tuna in oil, onion, basil, extra olive oil | € 10,00 |
| Polpette: salsa di pomodoro, mozzarella, polpette al sugo, basilico, parmigiano tomato sauce, mozzarella, meatballs tomato sauce, basil, parmesan | € 13,50 |
| Napoli (completa): salsa di pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano mediterraneo, olio evo tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, mediterranean oregano, extra olive oil | € 10,00 |
| Prosciutto e Funghi: salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, basilico, olio evo tomato sauce, mozzarella, Cotto ham, mushrooms, basil, extra olive oil | € 12,00 |

BIANCHE

| | |
|--|---------|
| Salsiccia e rape: mozzarella, rape saltate, salsiccia, briciole dei nostri taralli, olio evo mozzarella, sausage, chicory, "our Taralli Pugliesi crumbs, extra olive oil | € 13,00 |
| Bona: mozzarella, Salsiccia, stracciatella, cipolla caramellata, olio evo mozzarella, sausage, stracciatella cheese, caramelized onion cream, extra olive oil | € 14,00 |
| 4 Formaggi: mozzarella, emmental, gorgonzola, parmigiano mozzarella, emmental cheese, gorgonzola cheese, parmesan | € 14,00 |
| Mortazza: mozzarella, mortadella, pesto di basilico, granella di pistacchi, zest di limone, burrata mozzarella, mortadella, basil pesto, pistachio crumble, lemon zest, burrata cheese | € 15,00 |
| Grecia Salentina: crema di zucca, mozzarella, patate al forno, guanciale, pecorino, pepe, olio evo mozzarella, baked potatoes, guanciale, pecorino cheese, pepper, extra olive oil | € 12,00 |
| Parma Bianca: mozzarella, rucola, prosciutto crudo di Parma, basilico, olio evo mozzarella, rocket, Parma ham, basil, extra olive oil | € 12,00 |
| Bresaola: mozzarella, rucola, bresaola, scaglie di parmigiano, zest di limone, olio evo mozzarella, rocket, bresaola, parmesan shavings, lemon zest, extra olive oil | € 12,50 |
| Funghi e Zola: mozzarella, funghi, gorgonzola, olio evo mozzarella, mushrooms, gorgonzola, extra olive oil | € 10,50 |
| Crudaiola: base piada, (tutto a crudo) rucola, pomodorini, crudo di Parma, burrata, olio evo piada-style, (no baked) rocket, cherry tomatoes, Parma ham, burrata cheese, extra olive oil | € 14,00 |
| Vegetariana: mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, funghi porcini, briciole dei nostri taralli mozzarella, eggplants, zucchini, peppers, Porcini mushrooms, our Taralli Pugliesi crumbs | € 13,00 |
| Pizzicarella: crema di zucca, mozzarella, funghi, guanciale, n'duja Pumpkin cream, mozzarella, mushrooms, guanciale, n'duja | € 13,00 |
| Patate e Carciofi: crema di carciofi, mozzarella, patate, olive nere, formaggio grattugiato Artichokes cream, mozzarella, potatoes, black olives, grated cheese | € 13,00 |
| Rusticana: datterino giallo semi-dry, cicorielle, mozzarella, provola affumicata, salsiccia, I nostri taralli sbriciolati Semi-dried yellow datteri tomatoes, chicory, mozzarella, smoked provola, sausage, crumbled our Taralli | € 14,00 |

AGGIUNTE € 2,00 Patatine - Salumi (1) - Salsiccia - Tonno - Formaggi (1) - Würstel - Doppia
mozzarella - Patate al forno - Verdure (1) - Alici - Doppio pomodoro

Coperto € 2,50

Cover charge

CESTINO PANE AGGIUNTIVO: € 2,00

Additional Bread basket

BEVANDE
Drinks

BIRRE ALLA SPINA
Draft Beer

| | |
|---|--------|
| PERONI / piccola bionda 4,7% vol | € 4,00 |
| PERONI / media bionda 4,7% vol | € 6,00 |
| PERONI GRAN / piccola 5,2% vol RISERVA ROSSA | € 5,00 |
| PERONI GRAN / media 5,2% vol RISERVA ROSSA | € 7,00 |
| PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO / piccola 6,6 vol | € 5,00 |
| PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO / media 6,6 vol | € 7,00 |
| PERONI GRAN RISERVA BIANCA / piccola 5,1 vol | € 5,00 |
| PERONI GRAN RISERVA BIANCA / media 5,1 vol | € 7,00 |

BIRRE IN BOTTIGLIA da 0,33 cl
Beer Bottle 0,33 cl

| | |
|---------------------------|--------|
| AGRICOLA / bionda | € 5,00 |
| AGRICOLA / ambrata | € 5,00 |
| HEINEKEN | € 3,00 |
| CORONA | € 4,00 |
| CERES | € 4,00 |
| NASTRO AZZURRO | € 3,00 |
| BECKS | € 3,00 |
| TENNENT'S | € 4,00 |
| KROMBACHER ZERO | € 4,00 |
| IGEA SENZA GLUTINE | € 3,00 |

BEVANDE IN LATTINA
Drink Can

| | |
|-----------------------|--------|
| COCA COLA | € 2,50 |
| COCA COLA ZERO | € 2,50 |
| FANTA | € 2,50 |
| LEMONSODA | € 2,50 |
| FUZ TEA LIMONE | € 2,50 |
| FUZ TEA PESCA | € 2,50 |
| RED BULL | € 3,50 |

VINO DELLA CASA "RUSTICANA" in Bottiglia
"Rusticana" House wine bottle

| | |
|--------------------------------|---------|
| ROSSO / ROSATO / BIANCO | |
| 0,750 | € 10,00 |
| 1/2 L | € 7,00 |
| 1/4 L | € 5,00 |
| PRIMITIVO | |
| 0,750 | € 12,00 |
| 1/2 L | € 8,00 |
| 1/4 L | € 6,00 |

VINI in Bottiglia
Wine bottle

| | |
|-------------------------------|---------|
| TERRARIA / Negroamaro | € 15,00 |
| TERRARIA / Rosato | € 13,00 |
| TERRARIA / Bianco | € 12,00 |
| CANTALUPI / Negroamaro | € 15,00 |
| CANTALUPI / Primitivo | € 18,00 |
| CANTALUPI / Rosato | € 14,00 |
| CANTALUPI / Bianco | € 13,00 |
| LA PRUINA / Primitivo | € 15,00 |

CALICE DI VINO / glass of wine
€ 5,00