



XXL

Il brand Degù ha visto la luce nel giugno del 2008 con l'inaugurazione di una paninoteca situata nei pressi del Duomo di Altamura.

Nel corso degli anni, sono stati aperti altri locali, tra cui un'hamburgeria nel 2014 e, infine, nel mese di aprile del 2017, Degù XXL ha inaugurato i suoi battenti, consolidando il lavoro svolto fino a quel momento.

Oggi, Degù XXL è un pub dove il cibo di qualità, la musica e l'intrattenimento sono i protagonisti. Inoltre, il locale è anche una birreria indipendente che organizza corsi e master class nel campo dell'enogastronomia.

Grazie all'impegno del suo staff e, soprattutto, alla fedeltà dei suoi clienti, il brand Degù ha ottenuto risultati che testimoniano il grande successo raggiunto in 14 anni.

I NUMERI DEGÙ



Litri di birra spillati in un anno

175.000 LITRI



Coperti serviti

509.000 PERSONE



Locali attivi

2



Collaboratori assunti regolarmente con Degù

21

*Grazie a tutti voi che ogni giorno scegliete Degù
per trascorrere le vostre serate in Compagnia nostra,
del nostro cibo, della nostra musica e del nostro bere.*

STUZZICHERIE

- A1 • Anacardi / 3€
- A2 • Noccioline americane / 3€
- A3 • Olive dolci o salate / 2€
- A4 • Mandorle tostate e salate / 3€
- A5 • Coppiette di Maiale / 4€
carne essiccata e speziata

!! Allergeni: frutta a guscio - arachidi - glutine - solfiti

BRUSCHETTE

- C1 • Pane di Altamura, pomodorini, rucola, sale e olio e.V.o / 4.50€
- C2 • Pane di Altamura, Salmone affumicato, stracciatella, crema di avocado e granella di pistacchi / 7.00€
- C3 • Pane di Altamura, Parma riserva 18m, mozzarella di bufala, rucola e olio / 6.50€
- C4 • Pane di Altamura, Porchetta d'Ariccìa, crema ai funghi, stracciatella e olio di rucola / 7.50€

!! Allergeni: glutine - latte - solfiti

LE FRITTURE

LambWeston 
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

- B1 • Patatine a barchetta con buccia* / 5€
- B2 • Patatine bastoncino stick* / 5€
- B3 • Patate al forno / 6€
con bacon croccante
- B4 • Patata dolce americana* / 6.50€
con salsa burger a parte
- B5 • Patata chips viola homemade / 6.00€
con maionese vegana
- B6 • Tempura di verdure homemade / 7.00€
(Zucchine-melanzane-peperoni) con salsa tartara a parte (base maionese con ortaggi)
- B8 • Straccetti di maiale impanati / 6.50€
con paprika dolce con salsa bbq a parte
- B9 • Straccetti di pollo impanati / 6.50€
- B10 • Filetti di pollo / 8€
*marinati alla soia e yogurt,
impanati con panko e salsa al curry a parte*

!! Allergeni: glutine - soia - molluschi - sedano - sesamo



- E1** • Tagliata di cuberoll Argentino *servita con sale di Maldon e piastra calda* / 18€
- E2** • Filetto di manzo 250gr. *servita con patate al forno e verdure grigliate* / 24€
- E3** • Costata di manzo scottona / 5€ etto
- E4** • Fiorentina di scottona / 5.50€ etto
- E5** • Tomahawk di scottona / 5€ etto
- E6** • Picanha *con contorno di patate al forno* / 22€
- E7** • Tagliata di pollo c.b.t. *con contorno di patate al forno e insalata mista* / 13€
- E8** • Ribs di maiale, c.b.t., marinata, speziata e spennellata di bbq esterna *con contorno di patate al forno* / 20€
- E9** • Mini ribs *con contorno di patate al forno* / 13€
- E10** • New York steak, controfiletto di angus canadese *con marezzatura AAA+* / 27€

!! Allergeni: glutine - solfiti

CONTORNI

- 1** • Patate al forno / 3.5€
- 2** • Insalata rucola e pomodorini / 3.5€
- 3** • Verdure grigliate / 3.5€
- 4** • Rucola e grana / 2€

LE INSALATE

- H1 . Caesar salad con Lattuga, pollo grigliato, bacon, uovo sodo, scaglie di grana, pane a cubetti e salsa caesar / 10€
- H2 . Lattuga, salmone affumicato, crema di avocado, granella di pistacchio e germogli di soia / 10€
- H3 . Lattuga, carote, rucola, pomodorini, zucchine grigliate, Tofu e olio al basilico / 8€
- H4 . Lattuga, bresaola punta d'anca, mozzarella di bufala, rucola fresca, pomodorini, olio al basilico / 8€

!! Allergeni: soia-latte-glutine-molluschi-frutta a guscio-solfiti-pesce

LE PIADINE

- F1 . Piada* con Parma riserva, mozzarella, rucola, pomodorini e olio / 6.50€
- F2 . Piada* con capocollo d'ArICCia, stracciatella, pomodoro secco e rucola / 6.50€
- F3 . Piada* arrotolata con porchetta d'ArICCia, stracciatella, lattuga, salsa bbq e contorno di patatine stick* / 8€
- F4 . Piada* con bresaola, robiola, rucola, grana e olio / 7€
- F5 . Piada* con Zucchine e Melanzane grigliate, robiola, rucola, pomodoro secco e olio al basilico / 6.50€

!! Allergeni: glutine - solfiti

I PIATTI UNICI

- D1 . Carpaccio di manzo leggermente affumicato, scaglie di grana, rucola, pinoli e olio al basilico / 13€
- D2 . Carpaccio di bresaola punta d'anca, rucola, grana e olio / 10€
- D3 . Tagliere di Parma riserva 18 mesi / 13€
- D4 . Tagliere di salumi / 17€
Parma riserva 18 mesi, capocollo d'ArICCia, salame di cinghiale e ventricina semi-piccante + 3 bufaline
- D5 . Tartare di filetto di manzo con sale di Maldon, olio e germogli / 13€
- D6 . Club sandwich ai cereali*, insalata di pollo e maionese, bacon, pomodoro verde, uova sode e contorno di stick* / 10€
- D7 . Club sandwich ai cereali*, Salmone affumicato, salsa guacamole, insalata, pomodoro e maionese e contorno stick* / 10€
- D8 . Polpette di manzo homemade con fonduta di formaggio / 8€

!! Allergeni: latte-glutine-frutta a guscio-senape-solfiti-soia-sedano

GLI HAMBURGER

180 gr - panino con burro e semi di sesamo

- G1 . **Hamburger manzo**, formaggio cheddar, bacon, cipolla caramellata, insalata, pomodoro e salsa bbq con contorno di patatine stick* / 10€
- G2 . **Hamburger di manzo**, stracciatella , N'duja, pomodoro secco e rucola / 10€
- G3 . **Hamburger di manzo**, Bufala, zucchine grigliate, rucola e salsa tartara con contorno di patatine stick* / 10€
- G4 . **Hamburger di manzo**, capocollo d'Ariccìa, stracciatella, pomodoro secco, rucola e aceto balsamico di Modena invecchiato con contorno di patatine stick* / 10€
- G5 . **Hamburger di manzo**, uovo occhio di bue, bacon, cipolla caramellata, scaglie di grana, insalata e salsa bbq con contorno di stick* / 10€
- G6 . **Hamburger di manzo 250 gr al piatto** con contorno di verdure grigliate e patatine stick* / 12€
- G7 . **Hamburger di pollo crispy alla paprika ***, formaggio cheddar, insalata, pomodoro e salsa burger con contorno di patatine stick* / 10€
- G8 . **Hamburger di pollo crispy alla paprika ***, stracciatella, bacon e insalata con contorno di patatine stick / 10€
- G9 . **Cotoletta vegana croccante ***, stracciatella, zucchine, salsa tartara e insalata con contorno di patatine stick* / 9€

!! Allergeni: glutine - latte - uova - solfiti - frutta a guscio - arachidi - senape - sedano - pesce

I DESSERT

- 11 • Tiramisù homemade / 5€
- 12 • Cheese cake / 6€
Cioccolato - Caramello salato - Frutti rossi
- 13 • Tortino al cioccolato fondente / 6€
No glutine e no lattosio
- 14 • Gelatini cioccolato e fiordilatte / 5€
- 15 • Mousse al pistacchio / 6€
con croccante al biscotto

!! Allergeni: latte - glutine - frutta a guscio - arachidi - pesce



SIAMO VEGETARIANI...

- 69 • Cotoletta vegana, stracciatella, zucchine, salsa tartara e insalata con contorno di patatine stick / 9€
- H3 • Lattuga, carote, rucola, pomodorini, olive nere, Tofu e olio al basilico / 8€



VADO IN PALESTRA...

- Q1 • Carpaccio di bresaola punta d'anca, rucola, grana e olio al basilico / 10€
 - Grassi: circa 27-30 grammi
 - Calorie: circa 350-400 calorie
 - Proteine: circa 35-40 grammi

- E7 • Tagliata di pollo cbt, con insalata mista / 13€
 - Grassi: circa 6 grammi
 - Calorie: circa 350 calorie
 - Proteine: circa 63 grammi



SONO INTOLLERANTE AL GLUTINE...

- X1 • Tagliata di cuberoll Argentino
servita con sale di Maldon e piastra calda / 18€
- Q6 • Puccia gluten free, Parma riserva 18 mesi,
mozzarella, rucola e pomodorini / 7€



DEGÙ XXL

- E8 • Ribs di maiale c.b.t., marinata, speziata
e spennellata di bbq esterna con contorno
di patata dolce americana* e salsa burger
a parte / 20€
- G1 • Hamburger manzo, formaggio cheddar,
bacon, cipolla caramellata, insalata, pomodoro
e salsa bbq con contorno di patatine stick *a
parte/ 10€
- B10 • Filetti di pollo marinati alla soia e
yogurt, impanati con panko e salsa al curry
a parte / 8€
- I1 • Tiramisù homemade / 5€

!! Si prega di segnalare al nostro staff al momento dell'ordinazione se si soffre di allergie anziché di intolleranze

BEVANDE ANALCOLICHE

- Acqua / 2.50€
liscia o frizzante
- Coca cola/ Coca cola zero / 2.50€
- Fanta / 2.50€
- Cedrata tassoni / 3€
- Tonica / 3.50€
- Lemon soda / 3€

BIRRE ALLA SPINA FISSE

- Jever pils 4.9% (Germania)
0.20 cl / 3€
0.40 cl / 5.50€
- Kloster Gold Hell 5.4% (Germania)
0.50 cl / 6.50€
- Shofferhofer hefeweizen 5% (Germania)
0.30 cl / 4€
0.50 cl / 6.50€
- Idesbald Tripel Blonde 6.2% (Belgio)
0.33 cl / 4.50€
0.50 cl / 7€
- Idesbald Tripel Rouge Ale 9% (Belgio)
0.33 cl / 4.50€
0.50 cl / 7€
- Yakeros west coast IPA 6.5% (Germania)
0.40 cl / 6.50€
- Crak Mundaka Session IPA 4.6% (Italia)
0.40 cl / 7€

**!! Chiedi al personale di sala informazioni sulle
altre due vie sempre in rotazione**

!! Bevi responsabilmente!

BIRRA A COLONNA DA 3 LT

Consigliato per 4-5 persone

- Kloster Gold Hell 5.4% (Germania)
3 litri / 35€
- Idesbald Tripel Blonde 6.2% (Belgio)
3 litri / 40€
- Idesbald Tripel Rouge Ale 9% (Belgio)
3 litri / 40€

BIRRE IN LATTINA E BOTTIGLIA

BIRRIFICIO CRAK

- Mundaka session IPA 4.6%
0.44 cl / 7.50€
- Guerrilla IPA 5.8%
0.44 cl / 7.50€
- Giant Step IPA 7.5%
0.44 cl / 7.50€
- New Zealand gluten free IPA 7%
0.44 cl / 7.50€

BIRRE BELGHE

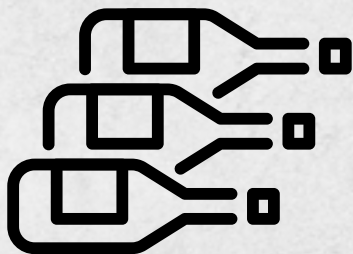
- Orval birra trappista 6.20%
0.33 cl / 6.50€
- Chimay Rouge 7%
0.33 cl / 6.50€
- Chimay Dorée 4.8%
0.33 cl / 6.50€
- Chimay Blue 9%
0.33 cl / 6.50€
- Westmalle Tripel 9.5%
0.33 cl / 6.50€
- Westmalle Dubbel 7%
0.33 cl / 6.50€

COCKTAILS LIST



Tanqueray

- **Fusettone / 8€**
Bitter fusetti e soda al pompelmo
 - **Americano / 8€**
Bitter, vermut e soda
 - **Negroni / 8€**
Bitter, vermut e gin
 - **Moscow mule / 8€**
Vodka, succo di lime e ginger beer
 - **Kentucky mule / 8€**
Bourbon, succo di limone e ginger beer
 - **Old fashioned / 8€**
Bourbon, succo limone e ginger beer
 - **Gin tonic basic / 8€**
Gin tanqueray e tonica
 - **Gin tonic premium / 10€**
Gin e tonica
 - **Gin lemon / 8€**
Gin tanqueray e lemon soda
 - **Vodka tonic / 8€**
Vodka e tonica
 - **Sour / 8€**
Whisky, mezcal, vodka e gin
 - **Paloma / 10€**
Tequila casa amigos, succo di limone e soda al pompelmo
 - **Gin zero / 8€**
in analcolico con Tanqueray o.o
 - **Mocktail di stagione... / 7€**
 - **Ladi.D / 10€**
Liquore fiori di sambuco, martini bianco, T.Plus, succo limone, zucchero e ginger ale
 - **Balanced / 10€**
Bitter fusetti, liquore fiori di sambuco e spuma cidro di mele
 - **Aztec - red passion / 10€**
Bitter fusetti, succo limone, casamigos tequila reposado
 - **Pacman / 10€**
Bitter, bourbon, gin, vermut sciroppo al caffè
 - **Dimer / 10€**
Rum campari, zucchero, succo di arancia e fave cacao
- SCOPRI LA NOSTRA LINEA ALCOL FREE**
- **Gin tonic analcolico / 8€**
con Tanqueray o.o
 - **Mocktail analcolico / 7€**
 - **Crak Mundaka zero alcol in lattina**
0.44 cl / 7.50€



CARTA VINI

*Esplora la nostra carta dei vini,
un viaggio attraverso le regioni vinicole,
dove ogni sorso racconta la storia
di un vitigno distintivo di quella zona.
Assaporate l'autenticità di ogni regione,
espressa attraverso i caratteri unici
dei suoi vini, e lasciatevi guidare
in un percorso sensoriale che celebra
la diversità enologica delle nostre selezioni.*

VINI ROSSI

- **Sessantanni / Cantina San Marzano / 40€**
Primitivo / 14,5% (Puglia)
- **F/ Cantina San Marzano / 40€**
Negroamaro / 14,5% (Puglia)
- **Imprint / Cantina A Mano / 22€**
Susumaniello / 14% (Puglia)
- **Manfredi rosso / Cantina Re Manfredi / 25€**
Aglianico / 14,5% (Basilicata)
- **Pinot Nero H.Lun / Cantina H.Lun / 25€**
Pinot Nero / 13% (Alto Adige)
- **Montepulciano / Cantina Contesa / 25€**
Montepulciano d'Abruzzo / 13,5% (Abruzzo)
- **Chianti Classico / Cantina Villa
sant'Andrea / 25€**
Sangiovese e Merlot / 14% (Toscana)
- **Dolcetto d'alba/ Cantina Castello
di Neive / 25€**
Dolcetto / 12,5% (Piemonte)
- **Barolo/ Cantina Cà Bianca / 45€**
Nebbiolo / 14% (Piemonte)

!! Bevi responsabilmente

VINI ROSATI

- **Imprint Rosato / Cantina AMano / 22€**
Susumaniello / 12.5% (Puglia)
- **Lagrein Rosè / Cantina H.Lun / 25€**
Lagrein / 13.5% (Alto Adige)
- **Vinyl Rosato / Cantina Qualora / 20€**
Susumaniello / 12.5% (Puglia)

VINI BIANCHI

- **Falanghina / Cantina Villa Raiano / 22€**
Falanghina / 13% (Campania)
- **Chardonnay / Cantina la Boatina / 25€**
Chardonnay / 12.5% (Friuli Venezia Giulia)

BOLLICINE

- **Marasco / Cantina Archetipo / 28€**
Marasco / 12% (Puglia)
- **Blanc de blancs Franciacorta / Cantina Marchesi Antinori / 40€**
Chardonnay / 12.5% (Lombardia)
- **Brut Rosè Franciacorta / Cantina Marchesi Antinori / 40€**
Pinot nero / 12.5% (Lombardia)

VINO AL CALICE

- **Calice vino rosso / 5€**
- **Calice vino rosato / 5€**
- **Calice vino bianco / 5€**

!! Bevi responsabilmente

IL PROGETTO WAW

Il Progetto WAW è una collaborazione tra Luca Gargano e le fotografe giapponesi Keiko e Maika, mirando a creare una linea di vini “primitivi” in anfora.

Questi vini sono prodotti seguendo un metodo naturale, comprensivo di raccolta manuale delle uve, vinificazione in anfora a grappoli interi, lunga macerazione e imbottigliamento diretto.

Si utilizzano almeno due varietà di uve, sia bianche che rosse, e le anfore provengono dalla Spagna.

L'obiettivo è creare vini accessibili che possano accompagnare una vasta gamma di cibi e sorprendere i consumatori con il loro carattere unico.

L'etichetta condivide un design unico, con una lettera che ricorda l'antica lettera fenicia “WAW”.

I VINI

- Chateau Le Puy 2021 / 12,5%
0,75 cl / 30€
- Foradori 2021 / 12,5%
0,75 cl / 30€
- Our Wine - 2019 / 14%
0,75 cl / 30€
- Domaine Des Misquettes / 12%
0,75 cl / 30€
- L'Archetipo 2019 / 12%
0,75 cl / 30€

!! Bevi responsabilmente

TABELLA TASSO ALCOLEMICO

LIVELLO DI ALCOLEMIA	EFFETTI SUL CORPO
0,01-0,05%	<i>Leggera sensazione di euforia, diminuzione dell'inibizione</i>
0,06-0,15%	<i>Effetti sulle capacità motorie, coordinazione e attenzione</i>
0,16-0,30%	<i>Grave compromissione delle funzioni psicomotorie, difficoltà a parlare, a camminare e a mantenere l'equilibrio</i>
0,31-0,45%	<i>Grave compromissione della coscienza, rischio di coma</i>
Oltre 0,45%	<i>Possibile decesso per depressione del sistema nervoso centrale</i>

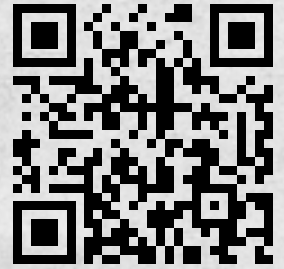
PANNELLO INFORMATIVO

- Prodotto surgelato*
- Orari di apertura: dalle 20:00 alle 2:00
- Orari di prenotazione: dalle 17:30 al numero di telefono **080 3218291**
- Il venerdì e il sabato non è possibile effettuare conti separati in cassa
- Coperto **1€**
- In caso di allergie e intolleranze, si prega di informare il personale di sala e di consultare la tabella degli allergeni disponibile in basso per ogni categoria di cibo. In alternativa, la tabella la troverete affissa all'ingresso del locale.
- In caso di eccessivo consumo di alcol, si prega di non mettersi alla guida e di consultare la tabella degli alcolici disponibile all'ingresso del locale. Inoltre, è possibile richiedere un alcol test usa e getta al responsabile in cassa per avere una stima del tasso alcolemico.

TABELLA ALLERGENI

ALLERGENE	DESCRIZIONE
Cereali contenenti glutine	<i>Pane, pasta, pizza, farina, couscous, orzo, segale, grano saraceno, avena, kamut, spelta</i>
Crostacei	<i>Gamberi, aragoste, granchi, scampi</i>
Uova	<i>Uova intere, albumi, tuorli</i>
Pesce	<i>Tonno, salmone, merluzzo, sardine, trota, aringhe, pesce spada</i>
Arachidi	<i>Arachidi, burro di arachidi</i>
Soia	<i>Tofu, tempeh, proteine di soia, edamame</i>
Latte	<i>Latte, formaggi, burro, yogurt, panna</i>
Frutta a guscio	<i>Mandorle, nocciole, pistacchi, noci, anacardi</i>
Sedano	<i>Sedano, sedano rapa, semi di sedano</i>
Senape	<i>Senape, semi di senape, maionese con senape</i>
Semi di sesamo	<i>Semi di sesamo, tahini</i>
Solfiti e solfiti	<i>Vino, aceto, frutta secca, succhi di frutta</i>
Lupini	<i>Lupini, farina di lupini</i>
Molluschi	<i>Vongole, cozze, ostriche, calamari, polpi</i>

Per consultare
la tabella degli
Allergeni scansiona
il QR Code



COLLEGAMENTI E INFO UTILI

Numero di telefono: **080 3218291**

Instagram: **@degu_xxl**

Instagram: **@degu_education**

Facebook: **Degù xxl**

Tik Tok: **Degù xxl**

Visita il nostro sito: **www.deguxxl.it**

Via IV novembre 120 Altamura (Ba)

PAYMENT METHODS

