

Antipasti

L'Antipasto del Trullo D'oro - (minimo ordinabile 2 porzioni) euro 20 a porzione

Trullo D'Oro Starters (2 people min)

La Scamorza affumicata alla Brace con Confettura - euro 8

Grilled smoked Scamorza cheese with chutneys

La caponata pugliese di Melanzane con stracciatella e crumble di taralli- euro 13

Eggplant Ratatouille with Stracciatelle Cheese and "taralli"

Veli di Capocollo di "Martina Franca presidio Slow Food" con Burrata e Pomodori secchi in Olio evo - euro 14

Capocollo ham "Martina Franca Slow Food" with burrata cheese & Sun dried tomatoes

Gamberi dorati in pastella con maionese alla mediterranea - euro 10

Fried prawn with mayonnaise "mediterranea style"

Acquasale e Mare (frisella, cipolla rossa, pomodorino, carote, cocomero barattiere e scampi) - euro 20

"Acquasale e mare" frisella bread, scampi, red onion, cherry tomato, carrots, watermelon "barattiere"

Filetto di Salmone "Coda Nera" panna acida e polvere di pomodoro disidratato - euro 20

Salmon fillet "coda nera" with sour cream and dried tomato

Primi Piatti

Spaghetti "al Trullo" con Pomodorino Fiaschetto, Rucola e Formaggio "Canestrato Pugliese" - euro 12

"Trullo D'Oro spaghetti" with plum tomatoes, rocket and apulian seasoned cheese

Purè di Fave bianche e cicoriella con cialda di pane pugliese - euro 12

Traditional recipe of Mashed dried fava beans and chicory on a toast of Pugliese bread



Orecchiette, datterino giallo, capocollo disidratato e cacio affumicato - euro 15

Orecchiette pasta with yellow plum tomatoes, seasoned smoked ricotta, and "capocollo"

Troccoli con crema di zucchine, menta, stracciatella e caviale di crudo "Dok Dall'ava" – euro 16

Troccoli Pasta with courgette cream, mint, stracciatella cheese and crudo (san Daniele)

Cavatellucci ai Frutti di Mare saltati con crema di fave -euro 18

Cavatellucci pasta with seafood and mashed beans

Tortello ripieno di crema di patate con polpa di Astice – euro 22

Raviolo stuffed with potato and lobster

Tubettino "Senatore Cappelli" Cozze, Lime e Gin – euro 18

Tubettino Pasta Mussels, Lime and Gin

Secondi Piatti

Selezione di Bombette Pugliesi (classica-pomodoro secco e rucola-capocollo e pecorino) euro 16

Bombette Pugliesi (pork rolls with cheese -dried tomato and rocket-capocollo and pecorino)

Tagliata di Manzo con Olio affumicato, Rosmarino e Sale Blu di Persia - euro 18

Grilled Beef Tagliata steak Smoked oil, Rosemary and Persian Blue Salt

Agnello alla brace - euro 18

Grilled lamb chops

Filetto di Manzo alla Brace - euro 20

Grilled Beef Fillett



Filetto di Manzo al Trullo D'oro (con riduzione al Primitivo e funghi Cardoncelli) - euro 22

Grilled Trullo D'Oro beef fillet (with a reduction sauce of Primitivo Wine and Cardoncelli mushrooms)

Tentacolo di Polpo su pesto di pomodorini e basilico – euro 20

Octopus with tomato and basil pesto

L'Astice e la nostra catalana – euro 38

Lobster and our "Catalana"

Contorni

Patate novelle cotte al Forno - euro 5

Oven baked potato

Insalata Mista - euro 4

Mixed salad

Verdure Grigliate - euro 4

Grilled vegetables

Cicoria Saltata - euro 4

Local fried chicory

Dessert

Il nostro Tiramisù euro 6

our tiramisu

Semifreddo alle Mandorle euro 6

Semifreddo with Almonds

Bavarese Pesca e Liquirizia euro 6

Bavarian Peach and Licorice

Sorbetto al Sambuco con Frutti di Bosco euro 6

Elderberry sorbet with red fruits

Mousse ai tre cioccolati euro 6

Three chocolate mousse

Crostatina crema al Pistacchio e Crema alla Nocciola euro 6

Tart with Pistachio Cream and Hazelnut Cream

Gelati euro 4

ice creams

Composta di Frutta di Fresca euro 6

Selection of fresh fruit

Bevande

Acqua Minerale euro 3

Vino al Calice euro 5

Calice Metodo Classico euro 7

Birra cl 33 euro 3

Birra cl 66 euro 5

Bibite 33 euro 3

Bibite da litro euro 5

Caffè euro 1,50

Caffè decaffeinato euro 1,50

Cappuccino euro 2

The/Tisane euro 2

Amari / Rosolio euro 4