

Antipasti

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

La Scamorza affumicata alla Brace con Confettura - euro 8

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

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

Gamberi dorati in pastella con maionese alla mediterranea - euro 10

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

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

Primi Piatti

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

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

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

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

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

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

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

Secondi Piatti

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

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

Agnello alla brace - euro 18

Filetto di Manzo alla Brace - euro 20

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

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

L'Astice e la nostra catalana – euro 38

Contorni

Patate novelle cotte al Forno - euro 5

Insalata Mista - euro 4

Verdure Grigliate - euro 4

Cicoria Saltata - euro 4

Dessert

Dessert della casa ... euro 6

Gelati euro 4

Composta di Frutta di Fresca euro 6

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

MENU SENZA GLUTINE

Antipasti

La Scamorza affumicata alla Brace con Confettura - euro 8

La caponata pugliese di Melanzane con stracciatella - euro 13

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

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

Primi Piatti

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

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

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

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

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

Spaghetto con polpa di Astice - euro 22

Secondi Piatti

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

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

Agnello alla brace - euro 18

Filetto di Manzo alla Brace - euro 20

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

L'Astice e la nostra catalana - euro 38

Contorni

Patate novelle cotte al Forno - euro 5

Insalata Mista - euro 4

Verdure Grigliate - euro 4

Cicoria Saltata - euro 4

Dessert

Dessert della casa ... euro 6

Gelati euro 4

Composta di Frutta di Fresca euro 6

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