

### **Antipasti**

L'antipasto del Trullo D'oro (minimo ordinabile 2 porzioni) - euro 25 a porzione

Caciocavallo alla brace con confettura - euro 12

Salumi pregiati di Puglia – euro 20

Selezione di formaggi (Burrata, Primo Sale, Caciocavallo di Grotta e Pecorino Erborinato) - euro 16

Tartare di manzo olio Evo, sale e pepe con carpaccio di finocchi e dressing agli agrumi – euro 18

Baccalà fritto in pastella al lime con maionese alla cipolla rossa – euro 14

Filetto di Salmone Scozzese affumicato con perle di Balik e burro “demi-sel” – euro 30

### **Primi Piatti**

Spaghetti al trullo con pomodori datterini, pesto di rucola e pecorino nostrano – euro 14

Purè di fave bianche e cicoriella con cialda di pane pugliese – euro 13

Strascinata con crema di rape e crumble alle acciughe – euro 16

Capunti con farina di castagne, funghi cardoncelli, guanciaie, pomodorino e pecorino – euro 18

Tortello al cacao ripieno di brasato misto, con demi-glace – euro 20

Mezze Maniche cacio pepe e tartare di gamberi – euro 20

La “Pastina Senatore Cappelli” con pescatrice, datterino arancione e pane profumato – euro 22

### **Secondi Piatti**

Filetto di Manzo, noci e funghi cardoncelli - euro 25

Agnello alla brace – euro 20

Filetto di Maialino cotto a bassa temperatura, crema di zucca e vincotto – euro 22

Costata di Angus alla Brace (ca 500 gr) – euro 25

Baccalà alla “San Giuanidde” con pomodorini, capperi, olive e colatura di alici - euro 22

Tentacolo di Polpo Rosticiato, su crema di patate e “sponzali” – euro 24

### **Contorni**

Patate novelle cotte al forno - euro 5

Insalata mista - euro 5

Verdure grigliate - euro 5

Cicoria saltata - euro 5

### **Dessert euro 8**

### **Bevande**

Acqua Minerale euro 3

Birra cl 33 euro 3,50

Birra cl 66 euro 5

Bibite 33 euro 3

Bibite da litro euro 5

Vino al Calice da euro 5

Calice di Bollicine Metodo Classico euro 8

Caffè euro 1,50

Caffè decaffeinato euro 1,50

Amari / Rosolio euro 4

## NO GLUTINE

### Antipasti

Caciocavallo alla brace con confettura - euro 12

Salumi pregiati di Puglia – euro 20

Selezione di formaggi (Burrata, Primo Sale, Caciocavallo di Grotta e Pecorino Erborinato) - euro 16

Tartare di manzo olio Evo, sale e pepe con carpaccio di finocchi e dressing agli agrumi – euro 18

Filetto di Salmone Scozzese affumicato con perle di Balik e burro “demi-sel” – euro 30

### Primi Piatti

Spaghetti al trullo con pomodori datterini, pesto di rucola e pecorino nostrano – euro 14

Orecchiette con crema di rape – euro 16

Purè di fave bianche e cicoriella – euro 13

Orecchiette con funghi cardoncelli, guanciaie, pomodorino e pecorino – euro 18

Penne cacio pepe e tartare di gamberi – euro 20

### Secondi Piatti

Filetto di Manzo, noci e funghi cardoncelli - euro 25

Agnello alla brace – euro 20

Filetto di Maialino cotto a bassa temperatura, crema di zucca e vincotto – euro 22

Costata di Angus alla Brace (ca 500 gr) – euro 25

Baccalà alla “San Giuanidde” con pomodorini, capperi, olive e colatura di alici - euro 22

Tentacolo di Polpo Rosticcato, su crema di patate e “sponzali” – euro 24

### **Contorni**

Patate novelle cotte al forno - euro 5

Insalata mista - euro 5

Verdure grigliate - euro 5

Cicoria saltata - euro 5

### **Dessert euro 8**

### **Bevande**

Acqua Minerale euro 3

Birra cl 33 euro 3,50

Birra cl 66 euro 5

Bibite 33 euro 3

Bibite da litro euro 5

Vino al Calice da euro 5

Calice di Bollicine Metodo Classico euro 8

Caffè euro 1,50

Caffè decaffeinato euro 1,50

Amari / Rosolio euro 4