

Antipasti

- L'antipasto del Trullo D'oro (minimo ordinabile 2 porzioni) - euro 25 a porzione
- Caciocavallo alla brace con confettura - euro 12
- Selezione di Salumi e Formaggi di Puglia – euro 20
- Scottato di Vitello con Gocce di Vincotto, Fichi secchi e Mandorle – euro 18
- Burrata su crema di pomodori e Alici del Cantabrico - euro 16
- Carpaccio di Gambero Viola, dressing agli agrumi e corallo al nero di Seppia – euro 20

Primi Piatti

- Spaghetti al trullo con pomodori datterini, pesto di rucola, formaggio canestrato e peperoncino – euro 14
- Purè di fave bianche e cicoriella con cialda di pane pugliese – euro 13
- Mezze Maniche Cacio pepe e carciofi fritti – euro 18
- Bauletto ripieno di Stracotto di Vitello con riduzione al vino primitivo e funghi cardoncelli– euro 20
- Orecchiette con Crema di Cime di Rape e crumble alle alici – euro 18
- “La Pastina” Senatore Cappelli con Bisque di Scampi e pane profumato agli agrumi – euro 20

Secondi Piatti

- Bombette Pugliesi su crema di zucca e cipolla croccante - euro 18
- Filetto di Manzo al Vino Primitivo euro 25
- Agnello ai carboni – euro 22
- Costata di Angus alla Brace (ca 500 gr) – euro 27
- Filetto di Baccalà in Vasocottura con pomodorini, capperi e olive - euro 22
- Tentacolo di Polpo su crema di Patate e “Sponzali” – euro 22

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 62 euro 5

Bibite 33 euro 3

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

COPERTO EURO 3

NO GLUTINE

Antipasti

Caciocavallo alla brace con confettura - euro 12

Selezione di Salumi e Formaggi di Puglia – euro 20

Scottato di Vitello con Gocce di Vincotto, Fichi secchi e Mandorle – euro 18

Burrata su crema di pomodori e Alici del Cantabrico - euro 16

Carpaccio di Gambero Viola, dressing agli agrumi – euro 20

Primi Piatti

Spaghetti al trullo con pomodori datterini, pesto di rucola, formaggio canestrato e peperoncino – euro 14

Purè di fave bianche e cicoriella – euro 13

Pennetta Cacio pepe e carciofi fritti – euro 18

Orecchiette con Crema di Cime di Rape – euro 18

Pennetta con Bisque di Scampi – euro 20

Secondi Piatti

Bombette Pugliesi su crema di zucca e cipolla croccante - euro 18

Filetto di Manzo alla Brace euro 25

Agnello ai carboni – euro 22

Costata di Angus alla Brace (ca 500 gr) – euro 27

Filetto di Baccalà in Vasocottura con pomodorini, capperi e olive - euro 22

Tentacolo di Polpo su crema di Patate e “Sponzali” – euro 22

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 62 euro 5

Bibite 33 euro 3

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

COPERTO EURO 3