

Antipasti

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

Trullo D'Oro Starters (minimum order 2 portion)

- Caciocavallo alla brace con confettura - euro 12

Grilled "caciocavallo" cheese with chutneys

- Salumi pregiati di Puglia – euro 20

Selection of "Apulian salami"

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

Selection of cheeses ((Burrata, Primo Sale, Caciocavallo di Grotta e Pecorino Erborinato)

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

Beef tartare, oil, salt and pepper with fennel and citrus dressing

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

Fried cod with red onion mayonnaise

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

Smoked Scottish Salmon Fillet with Balik pearls and butter "demi-sel"

Primi Piatti

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

"Trullo D'Oro spaghetti" with Datterini-tomatoes, rocket pesto and apulian pecorino cheese

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

Traditional white fava bean puré with chicory vegetable and bread

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

Strascinata pasta with turnip tops and anchovy "crumble"

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

Capunti "chestnut flour" pasta with cardoncelli mushrooms, bacon, cherry tomatoes and pecorino cheese

- Mezze Maniche cacio pepe e tartare di gamberi – euro 20

Mezze Maniche Pasta, cheese and black pepper with prawn tartare

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

Ravioli "cocoa flour" stuffed with meat and demi-glacé

- La "Pastina Senatore Cappelli" con pescatrice, datterino arancione e pane profumato – euro 22

"Senatore Cappelli" small pasta with anglerfish, orange tomato and fragrant bread

Secondi Piatti

- Filetto di Manzo, noci e funghi cardoncelli - euro 25

Beef fillet, walnuts and cardoncelli mushrooms

- Agnello alla brace – euro 20

Grilled lamb chops

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

Pork Fillet with Pumpkin cream and “Vincotto”

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

Grilled Angus Steak (ca 500 gr)

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

Cod fillet with tomato caper olives and anchovy sauce

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

Octopus with potato cream and local onion”

Contorni

Oven baked potato euro 5

Mixed salad euro 5

Grilled vegetables euro 5

Local chicory 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

Amari / Rosolio euro 4

Gluten-free

Antipasti

- Caciocavallo alla brace con confettura - euro 12

Grilled "caciocavallo" cheese with chutneys

- Salumi pregiati di Puglia – euro 20

Selection of "Apulian salami"

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

Selection of cheeses ((Burrata, Primo Sale, Caciocavallo di Grotta e Pecorino Erborinato)

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

Beef tartare, oil, salt and pepper with fennel and citrus dressing

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

Smoked Scottish Salmon Fillet with Balik pearls and butter "demi-sel"

Primi Piatti

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

"Trullo D'Oro spaghetti" with Datterini-tomatoes, rocket pesto and apulian pecorino cheese

- Orecchiette con funghi cardoncelli, guanciale, pomodorino e pecorino – euro 18

Orecchiette pasta with cardoncelli mushrooms, bacon, cherry tomatoes and pecorino cheese

- Purè di fave bianche e cicoriella – euro 13

Traditional white fava bean puré with chicory vegetable

- Orecchiette con crema di rape – euro 16

Orecchiette pasta with turnip tops

- Penne cacio pepe e tartare di gamberi – euro 20

Penne Pasta, cheese and black pepper with prawn tartare

Secondi Piatti

- Filetto di Manzo, noci e funghi cardoncelli - euro 25

Beef fillet, walnuts and cardoncelli mushrooms

- Agnello alla brace – euro 20

Grilled lamb chops

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

Pork Fillet with Pumpkin cream and “Vincotto”

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

Grilled Angus Steak (ca 500 gr)

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

Cod fillet with tomato caper olives and anchovy sauce

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

Octopus with potato cream and local onion”

Contorni

Oven baked potato euro 5

Mixed salad euro 5

Grilled vegetables euro 5

Local chicory 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

Amari / Rosolio euro 4