

Antipasti

L'Antipasto del Trullo D'oro (minimo ordinabile 2 porzioni) euro 22 a porzione

Il Caciocavallo alla Brace con Confettura - euro 12

Veli di Capocollo di "Martina Franca" con Burrata Pugliese e Lampascioni in agrodolce- euro 15

Carpaccio di Manzo Scottato con Carciofi Fritti, Perle al Lampono e Olio Affumicato - euro 18

Baccalà in tempura al Lime con Maionese alla cipolla rossa – euro 14

Crema di Ceci neri della murgia, Mazzancolle dorate e Crumble di Tarallo – euro 19

Primi Piatti

Spaghetti "al Trullo" con Pomodorino Fiaschetto, Formaggio "Canestrato Pugliese" e Pesto di Rucola – euro 12

Purè di Fave Bianche e Cicoriella con cialda di pane pugliese - euro 12

Strascinate con Stracotto di Agnello, Pecorino e Farinella di ceci - euro 16

Raviolo Ripieno di Cacio e Pepe con Funghi cardoncelli e Guancialetto croccante – euro 18

Paccheri Pescatrice, Pomodorino e Polvere di Peperone Crusco – euro 20

La "Pastina Senatore Cappelli" con Polpa di Astice e Pane Profumato euro 25

Secondi Piatti

Selezione di Bombette Pugliesi (classica / pancetta e pecorino / pistacchio e funghi cardoncelli) – euro 18

Agnello alla Brace - euro 18

Filetto di Manzo ai 5 pepi- euro 25

Controfiletto Grigliato con Radicchio al Primitivo e mandorle Tostate– euro 23

Filetto di Baccalà in umido con olive, Datterino giallo e Foglie di capperi – euro 20

Astice Gratinato con Panko al Curry e Verdure Croccanti – euro 40

Contorni

Patate novelle cotte al Forno - euro 5

Insalata Mista - euro 5

Verdure Grigliate - euro 5

Cicoria Saltata – euro 5

Dessert

Eclair Tiramisù euro 7

Tortino al Cioccolato con gelato alla Vaniglia euro 7

Crostatina con Crema Gianduia euro 7

Mousse allo Zabaione con Amaretti e Frutti di bosco euro 7

Pera cotta al vino “Negroamaro” con Mousse di Ricotta e Crumble di nocciola euro 7

Millefoglie crema Diplomatica e Caramello Salato euro 7

Bevande

Acqua Minerale euro 3

Vini al Calice da euro 5

Calice Metodo Classico da euro 8

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/ Americano euro 2,50

The/Tisane euro 2

Amari / Rosolio euro 5

Coperto euro 3

MENU SENZA GLUTINE

Antipasti

Il "Caciocavallo" alla Brace con Confettura - euro 12

Veli di Capocollo di "Martina Franca" con Burrata Pugliese e Lampascioni in agrodolce- euro 15

Carpaccio di Manzo Scottato con Carciofi Fritti, Perle al Lampone e olio Affumicato - euro 18

Crema di Ceci neri della murgia, Mazzancolle dorate e Crumble di Tarallo – euro 19

Primi Piatti

Spaghetti "al Trullo" con Pomodorino Fiaschetto, Formaggio "Canestrato Pugliese" e Pesto di Rucola – euro 12

Purè di Fave Bianche e Cicoriella - euro 12

Orecchiette con Stracotto di Agnello e Pecorino e Farinella - euro 16

Fusillo Pescatrice, Pomodorino e Polvere di Peperone Crusco – euro 20

Pennetta con Polpa di Astice e Pane Profumato euro 25

Secondi Piatti

Selezione di Bombette Pugliesi (classica / pancetta e pecorino / pistacchio e funghi cardoncelli) – euro 18

Agnello alla Brace - euro 18

Filetto di Manzo ai 5 pepi- euro 25

Controfiletto Grigliato con Radicchio al Primitivo e mandorle Tostate– euro 23

Filetto di Baccalà in umido con olive, Datterino giallo e Foglie di capperò – euro 20

Astice scottato in forno con Verdure Croccanti – euro 40

Contorni

Patate novelle cotte al Forno - euro 5

Insalata Mista - euro 5

Verdure Grigliate - euro 5

Cicoria Saltata – euro 5

Dessert

Mousse allo Zabaione e Frutti di bosco euro 7

Pera cotta al vino "Negroamaro" con Mousse di Ricotta e Crumble di nocciola euro 7

Tortino al Cioccolato con gelato alla Vaniglia euro 7