

## Antipasti

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

Trullo D'Oro Starters (minimum order 2 portion)

- Il Caciocavallo alla Brace con Confettura - euro 12

Grilled "caciocavallo" cheese with chutneys

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

Capocollo ham "Martina Franca" with burrata cheese e "Lampascioni" (wild onion)

- "Carpaccio" di Manzo Scottato con carciofi fritti, Perle al Lampone e Olio Affumicato - euro 18

Seared Beef "Carpaccio" with fried artichokes, Raspberry and Smoked Oil

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

Fried fish cod with lime and Red onion mayonnaise

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

Black chickpea cream with Prawns and Tarallo Crumble

## Primi Piatti

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

"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 12

Traditional white fava bean puré with chicory vegetable and bread

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

"Strascinata" Pasta with Lamb, Pecorino and chickpea flour –

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

Raviolo Stuffed Cheese and Pepper with cardoncelli mushrooms and crunchy bacon –

- Pacchero Pescatrice, Pomodorino e Polvere di Peperone Crusco – euro 20

"Pacchero" Pasta with Monkfish, Tomato and Pepper

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

"Senatore Cappelli" small pasta with Lobster

## Secondi Piatti

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

Bombette Pugliesi (pork rolls with cheese /bacon and pecorino / pistacchio and cardoncelli mushrooms)

- Agnello alla Brace - euro 18

Grilled lamb chops

- Filetto di Manzo ai 5 pepi- euro 25

Beef fillet with 5 peppers

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

Grilled beef with radicchio cooked in “Primitivo” wine and toasted almonds

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

Cod fillet with olives, yellow tomato and caper leaves

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

Lobster Gratin with Panko Curry and Crispy Vegetables

## Contorni

Oven baked potato euro 5

Mixed salad euro 5

Grilled vegetables euro 5

Local chicory euro 5

## Dessert ... 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

## MENU SENZA GLUTINE

### **Antipasti**

Il “Caciocavallo” alla Brace con Confettura - euro 12

Grilled “caciocavallo” cheese with chutneys

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

Capocollo ham “Martina Franca” with burrata cheese e “Lampascioni” (wild onion)

Carpaccio di Manzo Scottato con Puntarelle di Cicoria, Perle al Lampono e olio Affumicato - euro 18

Seared Beef “Carpaccio” with fried artichokes ,Raspberry and Smoked Oil

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

Black chickpea cream with Prawns

### **Primi Piatti**

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

“Trullo D’Oro spaghetti” with Datterini-tomatoes, rocket pesto and apulian pecorino cheese

Purè di Fave Bianche e Cicoriella - euro 12

Traditional white fava bean puré with chicory vegetable and bread

Orecchiette con Stracotto di Agnello e Pecorino - euro 16

“Orecchiette” Pasta with Lamb and Pecorino

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

“Fusillo” Pasta with Monkfish, Tomato and Pepper

Pennata con Polpa di Astice e Pane Profumato euro 25

“Pennetta” Pasta with Lobster

### **Secondi Piatti**

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

Bombette Pugliesi (pork rolls with cheese /bacon and pecorino / pistacchio and cardoncelli mushrooms)

Agnello alla Brace - euro 18

Grilled lamb chops

Filetto di Manzo ai 5 pepi- euro 25

Beef fillet with 5 peppers –

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

Grilled beef with radicchio cooked in “Primitivo” wine and toasted almonds

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

Cod fillet with olives, yellow tomato and caper leaves

Astice scottato in forno con Verdure Croccanti – euro 40

Lobster with Crispy Vegetables

### **Contorni**

Patate novelle cotte al Forno - euro 5

Oven baked potato

Insalata Mista - euro 5

Mixed salad

Verdure Grigliate - euro 5

Grilled vegetables

Cicoria Saltata - euro 5

Local chicory

### **Dessert**

Mousse allo Zabaione e Frutti di bosco euro 7

Zabaione Mousse with Amaretti and Berries

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

Pear cooked in “Negroamaro” wine with Ricotta Mousse and Hazelnut Crumble

Tortino al Cioccolato con gelato alla Vaniglia euro 7

Hot chocolate cake with vanilla ice cream

•

Coperto euro 3