

STRASCINATE DI GRANO ARSO CON BURRATA LOCALE

IL PIATTO RICORDO

Il Piatto Ricordo racchiude e rappresenta al meglio i sapori della sua terra e diventa il simbolo del territorio. Il piatto di ceramica dipinto a mano è un omaggio a chi gusta le Strascinate di grano arso con Burrata, simbolo del nostro territorio.



DESCRIZIONE

Le strascinate di grano arso sono un tipo di pasta tipica pugliese preparata unendo una parte di farina tipo 0 e una parte di farina di grano arso (bruciato).

La farina di grano arso un tempo si ricavava dai chicchi di grano rimasti a terra dopo la mietitura e che si bruciavano quando venivano incendiate le stoppie.

LA BURRATA

La Burrata è un formaggio fresco a pasta filata, Anche se ricorda la mozzarella la sua consistenza è molto più morbida e filamentosa. È fatta con latte di mucca. Della forma di una nuvola, candida, liscia e morbida, la burrata è velocemente divenuta popolare in tutta Italia e poi nel mondo, come uno dei più gustosi e riconoscibili prodotti tipici della ricca tradizione culinaria pugliese. Il riconoscimento del marchio comunitario IGP.



PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

Passate i pomodori con il passaverdure.

In una casseruola versare qualche cucchiaino di olio extravergine di oliva, aggiungete lo spicchio di aglio tritato finemente. Fate imbiondire, quindi unire i pomodori passati. Saltare e cuocere.

A fine cottura completare con abbondante basilico.

Nel frattempo, in una pentola capiente, portare a bollore abbondante acqua, cuocere le strascinate di grano arso.

Scolare e condire con il sugo appena preparato.

Impiattare adagiando la burrata al di sopra delle Strascinate.

ANTIPASTI
della nostra tradizione
TRADITIONAL STARTERS

Antipasto della nonna <i>Starter for one person</i>	7_
Prosciutto crudo e bufala dop <i>Parma ham and Buffalo mozzarella cheese</i>	12_
Prosciutto Crudo e Melone <i>Parma ham and Melon</i>	12_
Polpette al sugo <i>Meatballs in tomato sauce</i>	8_
Sauté di cozze <i>Mussel sauté</i>	10_
Burrata pugliese <i>Fresh creamy mozzarella</i>	8_



PRIMI ... dalla tradizione pugliese
FIRST COURSES ... from Apulia

Orecchiette alla crudaiola <i>Fresh orecchiette pasta with fresh cheese and tomato</i>	10_
Maritati integrali al trullo <i>Whole meal maritati pasta with fresh tomatoes and rocket</i>	10_
Spaghetti alle cozze <i>Spaghetti pasta with mussels</i>	12_
Fricelli tacco e punta <i>Salsiccia Nostrana punta di Coltello Grana e Pepe</i> <i>Fricelli pasta with freshly ground beef sausage pieces, grana cheese and pepper.</i>	11_

LE INSALATONE ... un pasto fresco e completo
SALAD DISHES ... a complete meal

CROCCANTE <i>Insalata croccante, pomodori, rucola, noci, pancetta croccante, scaglie di grana</i> <i>Crispy lettuce, tomatoes, rocket, walnuts, crispy bacon, shaved parmesan cheese</i>	8_
MISTICANZA <i>Insalata croccante, radicchio dop, pomodoro, carote gialle, mais</i> <i>Crispy lettuce, radicchio, tomatoes, yellow carrots, corn</i>	7_
TONNARINA <i>Insalata croccante, radicchio dop, pomodori, capperi, tonno e cipolla rossa</i> <i>Crispy lettuce, radicchio, tomatoes, capers, tuna and red onion</i>	7.5_
STRAZZARELLA <i>Insalata croccante, pomodorino pachino, rucola, grana, straccetti di vitello grigliati</i> <i>Crispy lettuce, cherry tomatoes, rocket, grana cheese, grilled shredded veal</i>	9_
BUFALOTTA <i>Mozzarella di bufala, pomodori, origano di Gagliato</i> <i>Buffalo mozzarella cheese, tomatoes, sprinkled with oregano</i>	9.5_
ORCHIDEANERA <i>Pomodorini pachino, insalata croccante, radicchio dop, mozzarelline al latte, bacon croccante</i> <i>Cherry tomatoes, crispy salad, radicchio, mozzarella cheese, krispy bacon</i>	8.5_



PIATTI UNICI... ricchi, sostanziosi e gustosi
Complete meals

MORATO <i>Orecchiette alla pugliese, polpette al sugo.</i> <i>Orecchiette pasta in meat sauce, meatballs in tomato sauce.</i>	14_
CARPARO <i>Bocconcini di latte vaccino, burrata, mozzarella di bufala.</i> <i>A platter of traditional fresh cheeses.</i>	15_
PINNA GIALLA <i>Tagliata di tonno fresco pinna gialla, Insalata riccia, pomodorini grappolo, Salsa dello chef</i> <i>Cut of fresh yellow fin tuna, curly salad, typical fresh tomatoes, chef's sauce</i>	18_
COCCIOLATO <i>Melanzane ripiene, riso bianco, patate fritte.</i> <i>Stuffed aubergines, rice, french fries.</i>	16_
CREMAMORE <i>Orecchiette al pomodoro, cotoletta alla milanese</i> <i>Orecchiette pasta in tomato sauce, cutlet.</i>	16_



SECONDI DI CARNE
Second course meat

AGNELLO ALLA BRACE <i>Grilled lamb</i>	15_
CAPOCOLLO NOSTRANO ALLA BRACE <i>Taglio di Capocollo gustoso e tenero</i> <i>Grilled traditional pork cut.</i>	11_
SALSICCIA ALLA BRACE <i>Grilled 100% meat sausages</i>	11_
ENTRECOTE DI MANZO ALLA BRACE <i>Grilled veal entrecote steak</i>	14_
FILETTO DI MANZO ALLA BRACE <i>Char grilled fillet steak</i>	16_
TAGLIATA ALLA MARTINESE <i>con grana, rucola e pomodorino</i> <i>Slices of pork with rocket, fresh tomato, grana cheese</i>	14_
TAGLIATA DI MANZO CON GRANA E RUCOLA <i>Slices of beef with rocket and grana cheese</i>	15_

CONTORNI SIDE DISHES	5_
Insalata Mista <i>Crispy lettuce, radicchio and tomatoes</i>	15_
Patatine fritte <i>French fries</i>	5_





SECONDI DI PESCE

Second course fish

TONNO FRESCO PINNA GIALLA ALLA BRACE
Fresh tuna fin tuna

I NOSTRI FORMAGGI

Our best quality cheeses

BOCCONCINI DI LATTE VACCINO
Mozzarella cheese, fresh today

BURRATA PUGLIESE
Fresh creamy mozzarella

MOZZARELLA DI BUFALA
Buffalo mozzarella cheese



LA NOSTRA PIZZERIA

MARGHERITA
(pomodoro, mozzarella)
(tomato sauce, mozzarella cheese)

NAPOLETANA
(pom., mozz, acciughe, aglio, basilico)
(tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, garlic, basil)

ROMANA
(pom., mozz., acciughe, capperi, olive, origano)
(tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, oliv., oregano)

CAPRESE
(pomodorini freschi, mozz, basilico)
(fresh tomato, mozzarella cheese, basil)

WURSTEL
(pom., mozz, wurstel)
(tomato sauce, mozzarella cheese, chopped hot dog sausage)

CONTADINA
(pom., mozz, tonno, cipolla rossa)
(tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, red onion)

4 FORMAGGI
(mozzarella, caciocavallo, gorgonzola, pecorino)
(mozzarella cheese, gorgonzola cheese, sheep cheese)

CICCIO PRIMAVERA
(pomodorini crudi, rucola, mozz. cruda)
(pizza base topped with fresh tomato, mozzarella cheese raw, rocket)

CRUDAIOLA
(mozz, pomodorini freschi, aglio, basilico, caciocotta)
(mozzarella cheese, fresh tomato, garlic, basil, cacio ricotta cheese)



BOCCA DI ROSA 8_
(pom., mozzarella, cipolla rossa, pancetta)
(tomato sauce, mozzarella cheese, red onion, diced bacon)

16_ **CAPRICCIOSA** 8_
(pom., mozz, carciofi, cotto, funghi, olive)
(tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms champignon, ham, oliv., artichokes)

CALZONE 8_
(pom., mozz, prosciutto cotto, funghi)
(folded pizza with tomato sauce., mozzarella cheese, mushrooms champignon and ham)

8_ **CASARIA** 8_
(pom., mozzarella, burrata, origano, pepe nero)
(tomato sauce, mozzarella cheese, burrata cheese, oregano, pepper)

8_ **AMERICANA** 8.5_
(pom., mozz, wurstel, patatine fritte)
(tomato sauce, mozzarella cheese, chopped hot dog sausage, french fries)

GUSTOSA 8.5_
(pom., mozz, salame piccante e gorgonzola)
(tomato sauce, mozzarella cheese, hot pepperoni, gorgonzola cheese)

BUFALO BILL 9_
(mozzarella di bufala, pom. e basilico)
(tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, basil)

5.5_ **PHILADELPHIA** 9_
Mozz, pom, tonno, Pomodori a fette, Philadelphia e basilico
Sliced tomatoes, Philadelphia and basil

6_ **MARTINA** 9_
Base Mozzarella; All'uscita: Capocollo di Martina Franca D.o.p.,
Carote Ricciolo, Pepe Nero e Olio Evo
Mozzarella; At the exit: Capocollo of Martina Franca D.o.p.,
Carrots, Black Papers and Olio Evo

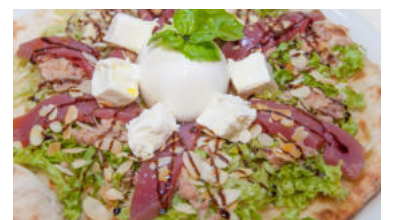
6.5_ **TERMINAL** 9_
(pom., mozz, salsiccia e scaglie di grana)
(tomato sauce, mozzarella cheese, chopped sausage, grana cheese)

7_ **PHILADELPHIA LIGHT** 9_
Mozz, Pom, Tonno, Pomodori a fette, Philadelphia e Basilico
Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Sliced Tomatoes, Philadelphia and Basil

7_ **DELICATA** 9.5_
Base Mozzarella; All'uscita: Prosciutto Crudo D.o.p., Mozzarella di Bufala e
Basilico
7.5_ *Mozzarella; At the exit: Parma Ham D.o.p., Buffalo Mozzarella, Basil*

BUFALA INDIAVOLATA 10_
(mozzarella di bufala, pom., salame piccante)
(tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, spicy salami)

8_ **CICCIO PINNA GIALLA** 12_
All'uscita: Tonno Pinna Gialla, Filangé di Insalata Burrata Pugliese,
Philadelphia, Mandorle, Aceto Balsamico
At the exit: Yellowfin Tuna, Filangé of Salad, Burrata Pugliese, Philadelphia,
Almonds, Balsamic Vinegar



BIRRE IN BOTTIGLIA

Beer Bottle

Birra Artigianale Linfa	0.33 cl
Birra "bianca" Artigianale Fresca	0.33 cl
Heineken	0.33 cl
Peroni Rossa Gran Riserva	0.50 cl
Beck's	0.66 cl

BEVANDE

Drinks

Acqua Minerale	0,75 lt.
Acqua Minerale	1/2 lt.
Sprite lattina	0.33 cl
Estathè Limone	0.33 cl
Acqua Tonica	
Crodino	
Aranciata Fanta	0.33 cl
Coca Cola	0.33 cl
Coca Cola Zero	0.33 cl

COCKTAILS

Spritz	
Gin Tonic	
Rum Cola (Cubalibre)	
Whiskey Cola	

BIRRE ALLA SPINA

Draft Beers

6_	Bionda	0.30 cl	4_
6_	Bionda	0.50 cl	5.5_
4_			
6_			
6_			

LA CAFFETTERIA

Coffees

	Caffè espresso	1.5_
	Coffee espresso	
2_	Caffè shakerato	4_
1.5_	Coffee shaken	
3_	Caffè speciale Trullo	5_
3_	Special Coffee Trullo	
4_	American coffee	5_
4_	Cappuccino e infusi	3_
3_	Cappuccino and infusions	
3_	Amari	3_
	Liquors	
	Whiskey - Cognac	4.5_
	Grappe - Vodka	4_
	Zacaba 23 anni	10_
7_	Zacaba XO	12_
7_	Don Papa	6_
7_	Diplomatico	6_

ALLERGENI

PRESTIAMOCI ATTENZIONE



SE SEI SOGGETTO AD ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI
SEGNALALO ALLO STAFF CHE SAPRÀ METTERTI IN CONDIZIONI
DI EVITARE I PRODOTTI ALIMENTARI E/O PIETANZE CHE CONTENGONO
INGREDIENTI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE.

Sappi che i cibi e le bevande somministrati sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti i seguenti allergeni: glutine, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape e che non è possibile escludere una contaminazione.

*Fuori stagione i prodotti contrassegnati da *
potrebbero essere surgelati*

*off-season, products marked with *
may be frozen*

Coperto
Place Setting / Cover Charge
2_

PASSWORD WI-FI
ristoranteterminalterminal