



Scansiona o clicca qui
per visualizzare il menù

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** 8_
Starter for one person
- Prosciutto crudo e bufala dop** 12_
Parma ham and Buffalo mozzarella cheese
- Prosciutto Crudo e Melone** 12_
Parma ham and Melon
- Polpette al sugo** 9_
Meatballs in tomato sauce
- Sauté di cozze** 12_
Mussel sauté
- Burrata pugliese** 9_
Fresh creamy mozzarella



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



- CROCCANTE** 10_
Insalata croccante, pomodori, rucola, noci, pancetta croccante, scaglie di grana
Crispy lettuce, tomatoes, rocket, walnuts, crispy bacon, shaved parmesan cheese
- MISTICANZA** 10_
Insalata croccante, radicchio dop, pomodoro, carote gialle, mais
Crispy lettuce, radicchio, tomatoes, yellow carrots, corn
- TONNARINA** 12_
Insalata croccante, radicchio dop, pomodori, capperi, tonno e cipolla rossa
Crispy lettuce, radicchio, tomatoes, capers, tuna and red onion
- STRAZZARELLA** 12_
Insalata croccante, pomodorino pachino, rucola, grana, straccetti di vitello
grigliati
Crispy lettuce, cherry tomatoes, rocket, grana cheese, grilled shredded veal
- BUFALOTTA** 12_
Mozzarella di bufala, pomodori, origano di Gagliato
Buffalo mozzarella cheese, tomatoes, sprinkled with oregano
- ORCHIDEANERA** 12_
Pomodorini pachino, insalata croccante, radicchio dop, mozzarelline al
latte, bacon croccante
Cherry tomatoes, crispy salad, radicchio, mozzarella cheese, krispy bacon

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



- MORATO** 15_
Orecchiette alla pugliese, polpette al sugo.
Orecchiette pasta in meat sauce, meatballs in tomato sauce.
- CARPARO** 16_
Bocconcini di latte vaccino, burrata, mozzarella di bufala.
A platter of traditional fresh cheeses.
- PINNA GIALLA** 19_
Tagliata di tonno fresco pinna gialla, Insalata riccia, pomodorini grappolo, Salsa dello chef
Cut of fresh yellow fin tuna, curly salad, typical fresh tomatoes, chef's sauce

CREMAMORE 19_

Orecchiette al pomodoro, cotoletta alla milanese
Orecchiette pasta in tomato sauce, cutlet.

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

- Orecchiette alla crudaiola** 12_
Fresh orecchiette pasta with fresh cheese and tomato
- Maritati integrali al trullo** 12_
Whole meal maritati pasta with fresh tomatoes and rocket
- Spaghetti alle cozze** 13_
Spaghetti pasta with mussels
- Fricelli tacco e punta** 13_
Salsiccia Nostrana punta di Coltello Grana e Pepe
Fricelli pasta with freshly ground
beef sausage pieces, grana cheese and pepper.

SECONDI DI CARNE
Second course meat



- AGNELLO ALLA BRACE** 17_
Grilled lamb
- CAPOCOLLO NOSTRANO ALLA BRACE** 15_
Taglio di Capocollo gustoso e tenero
Grilled traditional pork cut.
- SALSICCIA NOSTRANA ALLA BRACE** 15_
Grilled 100% meat sausages
- ENTRECOTE DI MANZO ALLA BRACE** 17_
Grilled veal entrecote steak
- FILETTO DI MANZO ALLA BRACE** 19_
Char grilled fillet steak
- TAGLIATA ALLA MARTINESE** 18_
con grana, rucola e pomodorino
Slices of pork with rocket, fresh tomato, grana cheese
- TAGLIATA DI MANZO** 18_
CON GRANA E RUCOLA
Slices of beef with rocket and grana cheese
- CONTORNI | SIDE DISHES** 5_
- Insalata Mista** 19_
Crispy lettuce, radicchio
- Patatine fritte**
French fries
- and tomatoes*

SECONDI DI PESCE

Second course fish



TONNO FRESCO PINNA GIALLA ALLA BRACE
Fresh tuna fin tuna

18_

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, fiordilatte)
(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, olives, oregano)

CAPRESE
(pomodorini pachino, fiordilatte, basilico)
(fresh tomato, mozzarella cheese, basil)

TEDESCA
(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 10_
(pomodorini pachino crudi, rucola, bocconcini al latte crudi)
(pizza base topped with fresh tomato, mozzarella cheese raw, rocket)

CRUDAIOLA 10_
(bocconcini al latte, pomodorini pachino freschi, aglio, basilico, caciocotta)
(mozzarella cheese, fresh tomato, garlic, basil, cacio ricotta cheese)



BOCCA DI ROSA 10_
(pom., mozzarella, cipolla rossa, pancetta)
(tomato sauce, mozzarella cheese, red onion, diced bacon)

CASARIA 10_
(pom., mozzarella, burrata, origano, pepe nero)
(tomato sauce, mozzarella cheese, burrata cheese, oregano, pepper)

AMERICANA 9.5_
(pom., mozz, wurstel, patatine fritte)
(tomato sauce, mozzarella cheese, chopped hot dog sausage, french fries)

GUSTOSA 9_
(pom., mozz, salame piccante e gorgonzola)
(tomato sauce, mozzarella cheese, hot pepperoni, gorgonzola cheese)

BUFALO BILL 10_
(mozzarella di bufala, pom. e basilico)
(tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, basil)

EMOZIONE 13_
Base Mozzarella, Pomodoro fresco, Scamorza Affumicata, Pancetta Affumicata
All'uscita: Grana Padano in scaglie, Granella di pistacchio
Mozzarella, fresh Pomodorino, smoked scamorza cheese, smoked bacon
At the exit: Grana Padano in flakes, pistachios powder

MARTINA 13_
Base Fiordilatte; 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

TERMINAL 10_
(pom., mozz, salsiccia e scaglie di grana)
(tomato sauce, mozzarella cheese, chopped sausage, grana cheese)

PHILADELPHIA LIGHT 11_
Mozzarella Fiordilatte, Pom, Tonno, Pomodori a fette, Philadelphia e Basilico
Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Sliced Tomatoes, Philadelphia and Basil

DELICATA 11_
Base Mozzarella; All'uscita: Prosciutto Crudo D.o.p., Mozzarella di Bufala e Basilico
Mozzarella; At the exit: Parma Ham D.o.p., Buffalo Mozzarella, Basil

BUFALA INDIAVOLATA 11_
(mozzarella di bufala, pom., salame piccante)
(tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, spicy salami)

CICCIO PINNA GIALLA 14_
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 Bellacava (Puglia)
Chiara 0.33 cl



Dolomiti Pils
Chiara 0.33 cl



Peroni Rossa
Gran Riserva 0.50 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

7_ Bionda 0.30 cl 4_
Bionda 0.50 cl 6_
Bionda 1L 10_

LA CAFFETTERIA

Coffees

7_ Caffè espresso 1.5_
Coffè espresso
Caffè shakerato 4_
Coffè shakerato
Caffè speciale Trullo 5_
Special Coffee Trullo
2_ American coffee 5_
1.5_ Cappuccino e infusi 3_
3_ Cappuccino and infusions
4_ Amari 3_
4_ Liquors
3_ Whiskey - Cognac 4.5_
3_ Grappe - Vodka 4_
Zacaba 23 anni 10_
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
2.5_

PASSWORD WI-FI
ristoranteterminalterminal