ESSENZA DEL CUCCO

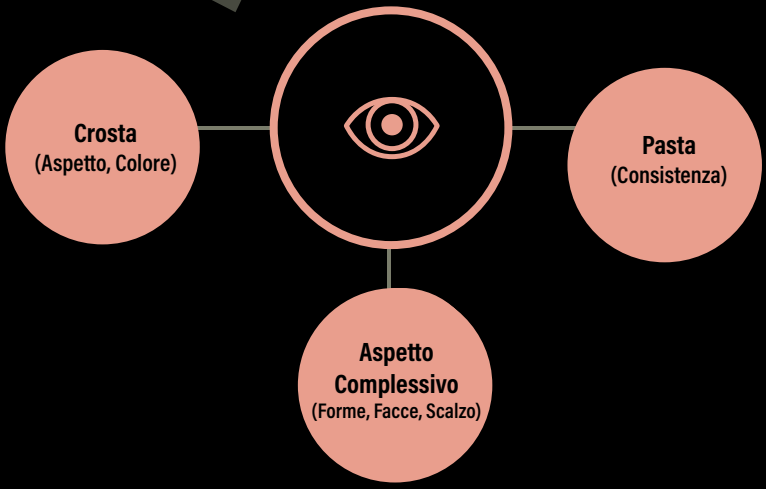
COSA SIGNIFICA MANGIARE BENE?

A VOLTE SEMPLICEMENTE SCEGLIERE UN PIATTO PREPARATO CON OTTIMI INGREDIENTI, RESTANDO FEDELI ALLA STAGIONALITÀ E AI SAPORI AUTENTICI.

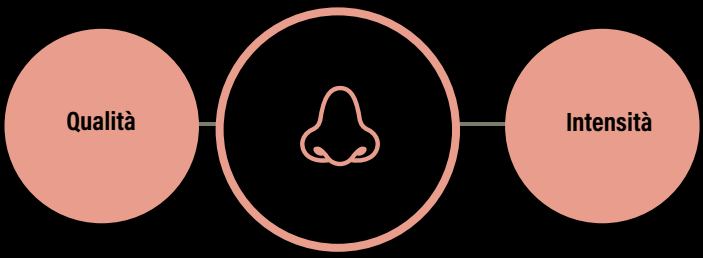
IL PROGETTO DI RISTORAZIONE INTORNO AL QUALE È COSTRUITO QUESTO MENU RIPERCORRE I CONFINI DELL'ITALIA ALLA RICERCA DI ECCELLENZE E MATERIE PRIME CAPACI DI RISVEGLIARE IL PIACERE DI CERTI INCONTRI E CERTE SCOPERTE.

MANGIARE BENE AL CUCCO È UN INCONTRO TRA I SENSI: SARANNO IL GUSTO, L'OLFATTO, LA VISTA A RIVELARE LA NOSTRA IDEA DI CUCINA.

1 / ESAME VISIVO

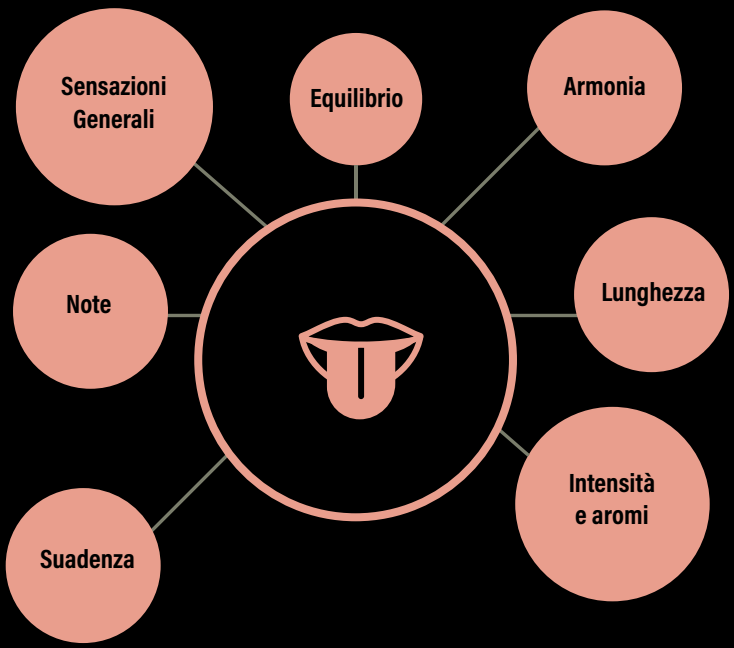


2 / ESAME OLFATTIVO

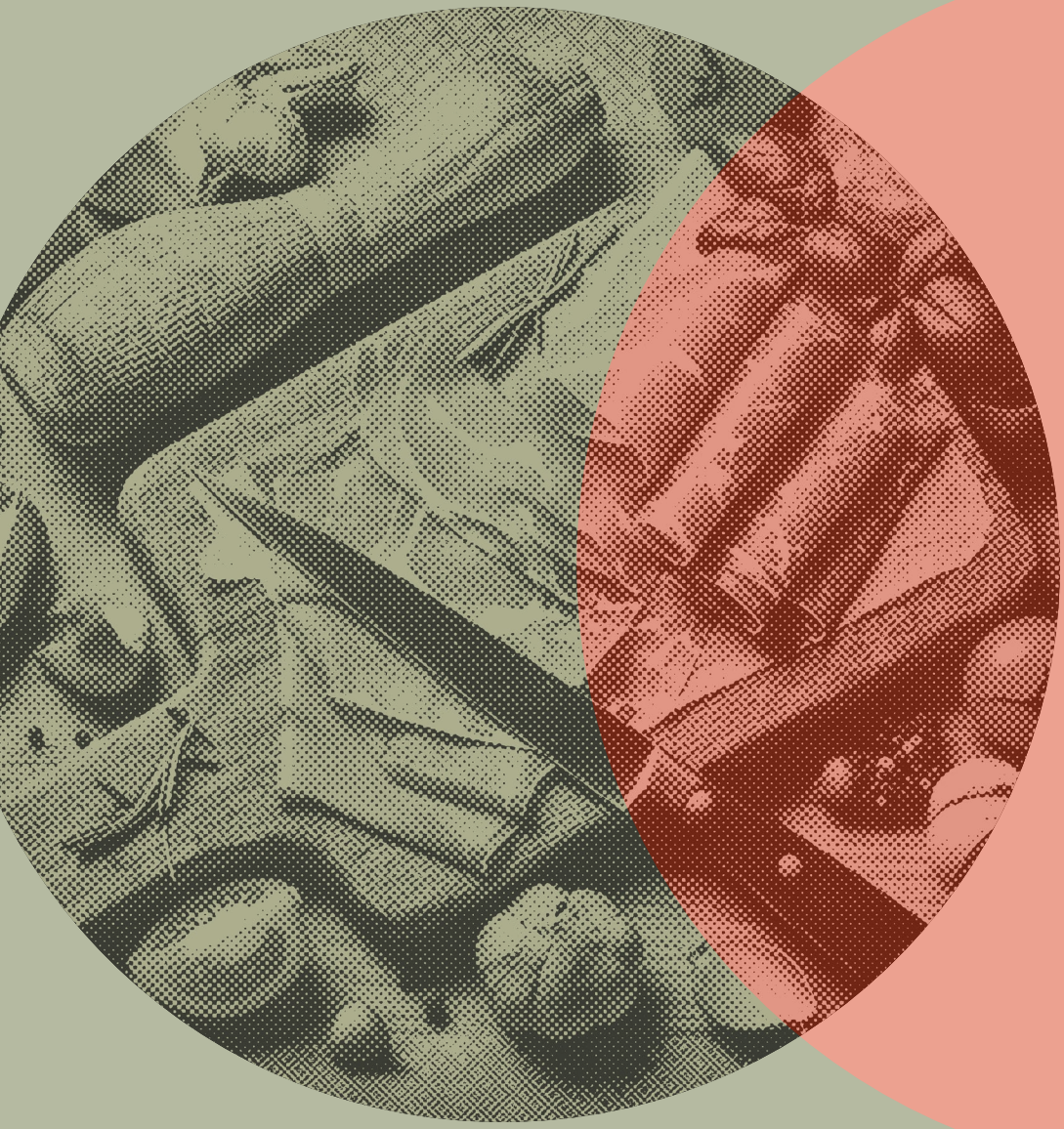


CIÒ CHE È BELLO A VEDERSI A PRIMA VISTA SCATENA L'IMPAZIENZA DI ASSAGGIARE.

3/ ESAME GUSTATIVO



IL CUCCO CISTERNINO



CUCINA CON ENOTECA

NELLA DISPENSA DEL CUCCO C'È UNA SELEZIONE DI ANTIPASTI ESPRESSIONI DELLA CUCINA LOCALE E NON SOLO

Tartare di manzo, uovo poché e tartufo nero **€ 14,00**
Beef tartare, poached egg and black truffle

ALLERGENI PRESENTI

Le 3 Quinoa con verdure di stagione **€ 9,00**
e crema di barbietole
The three quinoa with seasonal vegetables
and beetroot puré

Lingua di manzo, salsa tonnata e cipolla caramellata **€ 10,00**
Beef tongue, tuna sauce and caramelized onion

ALLERGENI PRESENTI

Tortino dell'orto Varia in base alle stagioni **€ 9,00**
Vegetables pie, On base of season

ALLERGENI PRESENTI

Tomino, cicoria, cipolla in agrodolce e noci caramellate **€ 12,00**
Chicory, Polignano carrots, orange, goat cheese
and flavored croutons

ALLERGENI PRESENTI

Gamberoni in pasta kataifi su crema di peperoni **€ 12,00**
Kataifi prawns on pepper cream

ALLERGENI PRESENTI

L'insalata Puntarelle, carote di Polignano, arancia, formaggio di capra e crostini aromatizzati **€ 10,00**
Chicory, Polignano carrots, orange, goat cheese and flavored croutons

ALLERGENI PRESENTI

Crostoni ai cereali, burro salato e alici del cantabrico **€ 9,00**
Cereal croutons, salted butter and cantabrico anchovies

ALLERGENI PRESENTI

Crostoni con lardo alle erbe **€ 10,00**
Herbed lard toast

ALLERGENI PRESENTI

Percorso del cucco PER DUE PERSONE **€ 28,00**
Selection of individual appettizers FOR TWO PEOPLE

ALLERGENI PRESENTI SO_2

I TAGLIERI

Nostrani
Selection of apulian cured ham
TAGLIERE **€ 14,00**
ASSAGGIO **€ 8,00**

ALLERGENI PRESENTI

Formaggi stagionati
Selection of seasoned cheese and chutneys
TAGLIERE **€ 16,00**
ASSAGGIO **€ 9,00**

ALLERGENI PRESENTI

I nostri taglieri sono accompagnati da marmellata miele e pane.
Our selections are served with marmalade, honey and bread

IL CUCCO CISTERNINO

CUCINA CON ENOTECA

PASTA FRESCA, RIPIENA E RISOTTI

Spaghetti con alici, datterino giallo, puntarelle e crumble di pane **€ 14,00**
Spaghetti with anchovies, yellow tomato and bread crumble

ALLERGENI PRESENTI

Candele alla genovese di tonno e zeste di limone **€ 15,00**
Candele pasta with tuna genovese ragout and lemon zests

ALLERGENI PRESENTI

Fettuccine alla carbonara di carciofi **€ 14,00**
Fettuccine with artichokes carbonara

ALLERGENI PRESENTI

Risotto alle cicorielle, polpettine di agnello e crema allo zafferano PER DUE PERSONE **€ 16,00**
Chicory risotto, lamb meatballs and saffron cream FOR TWO PEOPLE

ALLERGENI PRESENTI

Ravioli ripieni di faraona e crema di zucca **€ 16,00**
Ravioli with bird guinea fowl and pumpkin cream

ALLERGENI PRESENTI

Lasagna al ragout di manzo con radicchio trevigiano e scamorza affumicata **€ 13,00**
Lasagna with beef ragout, radicchio and smoked scamorza cheese

ALLERGENI PRESENTI

Purè di fave ed i suoi companatici **€ 12,00**
Broad beans purè, onion and vegetables

IL CUCCO CISTERNINO

CUCINA CON ENOTECA

SINCE 2005 CISTERNINO

CARNI, PESCE E VERDURE DELL'ORTO

CUCINA CON ENOTECA

Merluzzo su purè di fave, cime di rape, pomodori confit e cipolla in agrodolce
Cod on broad bean cream, turnip tops, confit tomatoes and sweet and sour onion

€ 16,00

ALLERGENI PRESENTI

Tonno marinato al miele e scottato accompagnato con indivia belga
Honey marinated and seared tuna accompanied by Belgian endive

€ 16,00

ALLERGENI PRESENTI

Controfiletto di podolica alla griglia e pomodoro al forno
Sirloin of podolica beef and baked tomato

€ 20,00

ALLERGENI PRESENTI

Costolette di agnello alla mediterranea con cous cous, ceci e pomodori secchi
Mediterrean lamb ribs with cous cous, chickpeas and dried tomatoes

€ 18,00

Maialino in crosta con spinaci, pancetta, salsa ai fichi secchi e patate duchessa
Pork in crust with spinach, bacon, dried fig sauce and duchessa potatoes

€ 16,00

ALLERGENI PRESENTI

Petto d'anatra con croquette di coscia, gel di pesche e bietole **€ 18,00**
Duck breast with thigh croquette, peach gel and chard

ALLERGENI PRESENTI

Guancia di manzo al vino primitivo con verdure tornite *Ox chic in Primitivo wine with turned vegetables* **€ 18,00**

ALLERGENI PRESENTI

INSALATE E VERDURE DELL'ORTO **€ 5,00**

Insalata dell'orto *Seasonal salad*
Verdurine e ortaggi di stagione

Verdure grigliate *Grilled vegetables*
Misto di verdure scelte in base alla stagionalità

Verdure di stagione in padella *Cooked seasonal green vegetables*
Selezionate in base alla disponibilità dell'orto

Patate al forno *Roast potatoes*

L'olio e l'aceto accostati alle insalate sono selezionati per valorizzare il sapore di ogni singolo ingrediente.
The oil and vinegar combined with the salads are selected to enhance the flavour of each individual ingredient.

IL CUCCO CISTERNINO

CUCINA CON ENOTECA

SINCE 2005 CISTERNINO

GOLOSA CHIUSURA

CUCINA CON ENOTECA

Brownie al cioccolato e gelato alla vaniglia **€ 7,00**
Chocolate brownie with chestnuts and vanilla icecream

ALLERGENI PRESENTI

Tiramisù **€ 7,00**

ALLERGENI PRESENTI

Crema catalana **€ 6,00**

ALLERGENI PRESENTI

Sbriciolona ricotta e cioccolato **€ 8,00**
Sbriciolona tart, ricotta cheese and chocolate

ALLERGENI PRESENTI

Dolcetti secchi della tradizione **€ 5,00**
Traditional dry sweet

ALLERGENI PRESENTI

Il formaggio come dessert.. **€ 8,00**
Cheese for dessert..

ALLERGENI PRESENTI

BIRRE E BEVANDE

Birra Menabrea	33 CL	€ 4,00
Paoletti Aranciata, chinotto, gazzosa	25 CL	€ 3,00
Acqua minerale Naturale o frizzante	75 CL	€ 3,00

DRINK

Americano Amarot, vermouth carpano, soda	€ 7,00
Negroni Amarot, vermouth carpano, tanqueray gin	€ 7,00
Black russian Vodka, caffè, ghiaccio	€ 7,00
Hugo Saint Germain, prosecco, lime, menta	€ 7,00
Spritz Aperol, prosecco, soda	€ 8,00
Pharmacy gin, J. Gasco tonic	€ 8,00
Hendrick's gin, J. Gasco tonic	€ 8,00

COLLABORAZIONI

AZIENDA AGRICOLA RUBINO
AL VECCHIO FORNO FORNO A LEGNA
ALVEUS AZIENDA APISTICA
C.A.V.I.CASEIFICIO
ITRYAH PASTIFICIO
BLONDA ORTOFRUTTA
PASTICCIOLAB PASTICCERIA
ROMANELLI MACELLERIA
PARCO DELLE DUNE COSTIERE
LONGO MACELLERIA

ALLERGENI

Per la preparazione dei piatti sono selezionate le eccellenze qualitative italiane privilegiando quelle del territorio pugliese, si utilizzano materie prime locali e viene osservata la stagionalità degli alimenti.
Le diciture che descrivono i piatti NON contengono l'elenco dettagliato degli ingredienti utilizzati per la preparazione della ricetta.

In caso di allergie o di intolleranze alimentari vi preghiamo di comunicarci le vostre esigenze: vi aiuteremo a selezionare le opzioni compatibili con la vostra dieta.

ALLERGENI PRESENTI NEL MENU

PESCE

UOVA

GLUTINE

CROSTACEI

LATTE

ANIDRIDE SOLFOROSA

SENAPE

LUPINI

SOIA

ARACHIDI

MOLLUSCHI

SESAMO

FRUTTA SECCA

SEDANO

REGOLAMENTO 1169 /11]
Nella preparazione dei piatti prestiamo particolare attenzione a garantire la massima freschezza delle materie prime utilizzate.
Tuttavia, per offrire un assortimento che sia il piu' ampio possibile, alcuni dei prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati all'origine

*** Prodotto congelato**

COPERTO
€ 2,00