ANTIPASTI

Tomino con cicoria, cipolla in agrodolce e noci **€ 9,00**
Tomino with chicory, sweet and sour onion and walnuts

ALLERGENI PRESENTI

Le tre quinoa con verdurine di stagione **€ 9,00**
The three quinoas with seasonal vegetables

Sgombro, broccolo romanesco e nocciole tostate **€ 12,00**
Mackerel, Romanesco broccoli and roasted hazelnuts

ALLERGENI PRESENTI

Tortino dell'orto Varia in base alle stagioni **€ 10,00**
Vegetables pie, On base of season

ALLERGENI PRESENTI

Baccalà in tempura di ceci e salsa aioli **€ 12,00**
Cod in chickpea tempura and aioli sauce

ALLERGENI PRESENTI

Tartare di manzo con zabaione salato e tartufo nero **€ 14,00**
Beef tartare with salted zabaglione and black truffle

ALLERGENI PRESENTI

L'insalata - puntarelle, carote, arance, formaggio di capra, pinoli e crostini aromatizzati **€ 10,00**
Chicory, carrots, oranges, goat cheese, pine nuts and flavored croutons

ALLERGENI PRESENTI

Percorso del cucco MINIMO DUE PERSONE **€ 15,00**
Selection of individual appettizers MINIMUM TWO PEOPLE

ALLERGENI PRESENTI SO_2

I TAGLIERI

Nostrani
Selection of apulian cured ham

ALLERGENI PRESENTI

ASSAGGIO **€ 9,00**
TAGLIERE **€ 16,00**

Formaggi stagionati
Selection of seasoned cheese and chutneys

ALLERGENI PRESENTI

ASSAGGIO **€ 10,00**
TAGLIERE **€ 18,00**

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

PRIMI

Spaghetti ai due pomodori con triglie, mandorle tostate e olio al timo aromatizzato **€ 16,00**
Spaghetti with two tomatoes and mullet, toasted almonds and thyme-flavoured oil

ALLERGENI PRESENTI

Fettucine cacio, pepe e carciofi **€ 16,00**
Fettucine cacio, pepe and artichokes

ALLERGENI PRESENTI

Risotto con crema di cime di rape, alici del cantabrico e peperone crusco **€ 18,00**
MINIMO DUE PERSONE
Risotto with creamed turnip tops, Cantabrian anchovies and crusco peppers
MINIMUM TWO PEOPLE

ALLERGENI PRESENTI

Maccheroncino al ferretto senatore cappelli al ragout bianco di agnello **€ 16,00**
Maccheroncino al ferretto senatore cappelli with white lamb ragout

ALLERGENI PRESENTI

Raviolo ripieno di faraona con crema di nocciole e tartufo nero **€ 18,00**
Guinea fowl stuffed ravioli with hazelnut cream and black truffle

ALLERGENI PRESENTI

Purè di fave ed i suoi companatici **€ 13,00**
Broad beans purè, onion and vegetables

SECONDI

Merluzzo su crema di fave, **€ 18,00**
cicoria saltata e cipolla in agrodolce
Cod on creamed broad beans, sautéed chicory and sweet and sour onion

ALLERGENI PRESENTI

Tonno marinato al miele in crosta di sesamo nero, **€ 20,00**
indivia grigliata e maionese al lime
Honey marinated tuna in a black sesame crust, grilled endive and lime mayonnaise

ALLERGENI PRESENTI

Filetto di maialino, sfoglia **€ 18,00**
di pancetta affumicata, spinaci e polvere di noci
Fillet of pork, smoked bacon puff pastry, spinach and walnut powder

ALLERGENI PRESENTI

Coniglio porchettato, mela annurca e pepe rosa **€ 16,00**
Roast rabbit, annurca apple and pink pepper

ALLERGENI PRESENTI

Costolette di agnello fritte **€ 20,00**
con insalatina di puntarelle e alici
Fried lamb chops with puntarelle salad and anchovies

ALLERGENI PRESENTI

Cappello di prete brasato al primitivo **€ 16,00**
con patata duchessa
Beef shoulder with duchessa potato

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.

DOLCI

Brownie al cioccolato con gelato alla vaniglia **€ 9,00**
Chocolate brownie with vanilla ice cream

ALLERGENI PRESENTI

Crema catalana **€ 7,00**
Catalan cream

ALLERGENI PRESENTI

Sbriciolona di ricotta **€ 7,00**
Ricotta tart

ALLERGENI PRESENTI

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

ALLERGENI PRESENTI

Il formaggio come dessert.. **€ 9,00**
Cheese for dessert..

ALLERGENI PRESENTI

Cheesecake vegana **€ 9,00**
Vegan cheesecake

ALLERGENI PRESENTI

COPERTO € 2,50

BIRRE E BEVANDE

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

DRINKS

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	**€ 9,00**
Spritz Aperol, prosecco, soda	**€ 7,00**
Pharmacy gin Pharmacy gin, J. Gasco tonic	**€ 9,00**
Hendrick's gin Hendrick's gin, J. Gasco tonic	**€ 9,00**

DALL'ENOTECA

I VINI DEL MESE, SELEZIONE AL CALICE & DRINKS

IL CUCCO

CUCINA CON ENOTECA

SELEZIONE AL CALICE

BOLLE

I PASTINI

Brut	*Verdeca*	€ 6,00

BIANCHI PUGLIA

TENUTE RUBINO

Salende	*vermentino*	€ 5,00

L'ARCHETIPO

Greco	*greco*	€ 5,00

PALAMÀ

Metiusco	*verdeca,malvasia*	€ 6,00

ROSATI PUGLIA

COLLI DELLA MURGIA

Sellaia	*Primitivo*	€ 6,00

MICHELE CALÒ

Mjere	*Negroamaro*	€ 5,00

SELEZIONE AL CALICE

ROSSI PUGLIA

COSIMO TAURINO

Salice salentino *negroamaro/malvasia nera* € 5,00

PICCHIERRI

Tradizione del nonno *primitivo* € 6,00

MICHELE CALÒ

Mjere *Negroamaro* € 6,00

MONTEMARCUCCIO

Elpis *ottavianello* € 5,00

VINI AL CORAVIN

BASILICATA
MASSIMAGO

Mariabella valpolicella ripasso *corvina/corvinone/rondinella* € 7,00

BASILICATA
MASCIARELLI

Iskra *montepulciano d'abruzzo* € 10,00

I VINI DEL MESE

L'enoteca è a vostra disposizione
per offrirvi una scelta
tra oltre 400 etichette.

BIANCHI PUGLIESI

PALAMÀ

Metiusco *Verdeca/malvasia* € 21,00

Puglia igp VOL. 12,5%

BIOCANTINA GIANNATTASIO

Bombino bianco *Bombino bianco* € 21,00

Puglia igp VOL. 13%

COLLI DELLA MURGIA

Tufjano *fiano* € 23,00

Puglia igp vol 12,5%

TENUTE LUSPADA

Avocetta *Fiano minutolo* € 17,00

Salento igp VOL. 12%

CANTINA GIARA

Cicaleccio (orange wine) *Falanghina/fiano* € 22,00

Puglia igp VOL. 12,5%

L'ARCHETIPO

Greco *greco* € 17,00

Puglia igt vol 12,5%

TENUTE RUBINO

Giancola *malvasia* € 17,00

Puglia igt vol 12%

PETRACAVALLO

Lick *verdeca frizzante* € 21,00

Puglia igt vol 12,5%

ROSATI PUGLIESI

L'ARCHETIPO

Primitivo *Primitivo* **€ 18,00**

Puglia igp vol 12,5%

DUCA CARLO GUARINI

Malia *malvasia nera* **€ 19,00**

Salento igp vol 13,5%

AZIENDA AGRICOLA GRECO

Alma *Ottavianello* **€ 20,00**

Salento igp VOL. 13%

TENUTE RUBINO

Torre testa *Susumaniello* **€ 25,00**

Puglia igp VOL. 12,5%

MICHELE CALÒ

Cerasa *Negroamaro* **€ 27,00**

Salento igp VOL. 13%

ROSSI PUGLIESI

DUCA CARLO GUARINI

Piutri *negroamaro* **€ 22,00**

puglia igp vol 13,5%

PICCHIERRI

Tradizione del nonno *primitivo, negramaro ,malvasia* **€ 29,00**

Primitivo di manduria doc vol 16%

NATALINO DEL PRETE

Jolly *malvasia nera* **€ 25,00**

salento igp vol 14%

MORELLA

Primitivo malbek *primitivo, malbek* **€ 27,00**

ROSSI PUGLIESI

COSIMO TAURINO

Salice Salentino *negramaro,malvasia* **€ 20,00**
Puglia igp VOL. 13,5%

TENUTE RUBINO

Torretesta *susumaniello* **€ 60,00**
Brindisi doc vol 15%

PATRUNO PERNIOLA

Marzagaglia *primitivo di gioia* **€ 19,00**
primitivo gioia del colle vol 15%

PALAMÀ

Cerasa *primitivo, negramaro ,malvasia* **€ 21,00**
salento igt vol 13,5%

MORASINSI

Nero di troia *nero di troia* **€ 22,00**
salento igp vol 15%

BIANCHI NAZIONALI

ABRUZZO
PODERE SAN BIAGIO

Migrante *pecorino* **€ 28,00**
pecorino colli aprutini igt vol 12,5%

PIEMONTE
VIETTI

Roero arneis *arneis* **€ 25,00**
roero arneis docg vol 13,5%

TRENTINO ALTO ADIGE
NALS MARGREID

Obern berg *muller thurgau* **€ 23,00**
sudtirol alto adige doc vol 12,5%

CAMPANIA
CIRO PICARIELLO

Bruemm *falanghina* **€ 23,00**
vino bianco vol 14,5%

FRIULI VENEZIA GIULIA
LIS NERIS

Pinot grigio *pinot grigio* **€ 25,00**
friuli isonzo doc 14%

BRESSAN

Carat *friulano, ribolla, malvasia istriana* **€ 62,00**
venezia giulia igp vol 13%

ROSSI NAZIONALI

ABRUZZO
MASCIARELLI

Marina Cvetic — *Montepulciano d' Abruzzo* — **€ 34,00**

Montepulciano doc VOL. 15%

SARDEGNA
TENUTA LA SABBIOSA

1° il Doc — *Carignano del Sulcis (piede franco)* — **€ 39,00**

Carignano del Sulcis doc VOL. 14%

FRIULI VENEZIA GIULIA
CABERNET

cabernet sauvignon — **€ 25,00**

venezia giulia igt vol 13%

TOSCANA
CALAFATA

larsera — *Sangiovese* — **€ 28,00**

toscana igt VOL. 12%

PIEMONTE
CASCINA FONTANA

Nebbiolo — *Nebbiolo* — **€ 31,00**

Vino rosso VOL. 14%

VENETO
MUSELLA

valpolicella ripasso — *valpolicella ripasso doc* — **€ 34,00**

valpolicella ripasso doc superiore vol 14%

UMBRIA
RAINA

Rosso della gobba — *Sangiovese/montepulciano/sagrantino* — **€ 19,00**

Umbria igt VOL. 12,5%

BOLLICINE

BARONE PIZZINI

Golf brut *chardonnay* **€ 39,00**

Franciacorta docg VOL. 12%

COLLI DELLA MURGIA

Amore Protetto *fiano Minutolo* **€ 37,00**

Metodo Classico brut VOL. 12%

BELE CASEL

Asolo prosecco *glera* **€ 16,00**

asolo prosecco docg vol 11%

BILLECARTE

Brut Reserve *Pinot nero /Meunier /Chardonnay* **€ 78,00**

Champagne VOL. 12%

D'ARAPRÌ

Brut *bombino bianco* **€ 32,00**

metodo classico brut vol 12,5%

THIENOT

Rosè *pinot nero/Meunier/Chardonnay* **€ 102,00**

Champagne VOL. 11%

BIRRE E BEVANDE

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

DRINKS

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 Pharmacy gin, J. Gasco tonic	**€ 8,00**
Hendrick's gin Hendrick's gin, J. Gasco tonic	**€ 8,00**

VINI DA DESSERT, ROSOLI E AMARI

TENUTE CHIAROMONTE

Donna Carlotta — € 4,00
primitivo dolce

DUCA CARLO GUARINI

Ambra — € 5,00
Passito di sauvignon

VILLA SCHINOSA

Moscato di Trani — € 4,00
Moscato di Trani dop

Essentie Salento — € 4,00
liquori (mirto, noci,mandorle,agrumi)

Masseria Il Frantoio — € 5,00
rosoli artigianali (finocchietto selvatico, alloro)

Chartreuse — € 7,00
liqueur fabriquée par les pères chartreux

Amaro Salento — € 4,00

Cardus — € 4,00
amaro al carciof

Antica Farmacia Francini Naldi — € 4,00
Elisir delle crete - vinpepato

Amaro Pharmacy — € 5,00
ruta, menta, portulaca

ACQUAVITE E GRAPPE

BERTA

Elisi € 5,00

grappa di barbera e cabernet sauvignon

DOMUS

Nebbiolo da barolo barricata 18 mesi € 7,00

MICHELE CALÒ & FIGLI

Mjere € 4,00

Grappa di negroamaro

Mjere barricata € 5,00

Grappa barricata di negroamaro

CAPOVILLA

Punto g € 6,00

grappa di vinacce di produttori tripla a

I PASTINI

Chianca nuda € 4,00

grappa di fiano minutolo

ALTRI DISTILLATI

CALVADOS

Christian Drouin Selection		€ 8,00

COGNAC

Paul Giraud	*Cognac Grand Champagne*	€ 7,00

WHISKY

The Glenrothes Scotch Whisky	*10 anni blended*	€ 7,00
Nikka coffey grain whisky Coffey still		€ 9,00
Highland Park Single malt scotch whisky	*10 anni*	€ 7,00
Signatory north british Single grain	*13 anni*	€ 7,00

RHUM

Clairin Communal - Haiti Rhum Pur Jus de canne		€ 7,00
Flor de cana Nicaragua	*grand arome vieux 7 anni*	€ 4,00
J. Bally Martinique	*rhum ambré agricole*	€ 7,00
Hampden estate Pure Single Jamaican rum		€ 9,00
Sailor jerry Carribean / Scotland	*Rum spiced*	€ 4,00
Bacoo Dominican republic	*11 anni*	€ 7,00