

# GLI ANTIPASTI

Cubotto di parmigiana con salsa di pomodoro giallo

*Cube of aubergine parmigiana and yellow tomato sauce*

ALLERGENI PRESENTI  

€ 8,00

Grano saraceno con verdure di stagione

*Root vegetables with pearl barley salad*

€ 8,00

Roast beef mediterraneo

*Mediterranean roast beef*

ALLERGENI PRESENTI **SO<sub>2</sub>** 

€ 10,00

Tortino della memoria contadina *Vegetables pie*

Varia in base alle stagioni *On base of season*

ALLERGENI PRESENTI  

€ 8,00

Tomino in agrodolce con scalogno e pomodori secchi

*Baked tomino cheese, sweet and sour dressing, shallot and dried tomatoes*

ALLERGENI PRESENTI  **SO<sub>2</sub>**

€ 8,00

Crocchette di baccalà mantecato con gazpacho pugliese

*Salted cod croquette with tomato gazpacho*

ALLERGENI PRESENTI    

€ 9,00

Schiacciata di gamberi scottati con misticanza agli agrumi e olio evo

*Prawn carpaccio with citrus salad*

ALLERGENI PRESENTI 

€ 11,00

L'insalata

Barbabietola, carote di polignano, zucchine, noci caramellate e ricotta di capra

ALLERGENI PRESENTI   Beets, carrots, zucchini, caramelised walnuts, goat ricotta

€ 10,00

Percorso del cucco *Selection of individual appetizers*

ALLERGENI PRESENTI     

€ 12,00

# LA DISPENSA

Nostrani *Selection of apulian cured meats*

Una selezione di affettati della tradizione locale.

ALLERGENI PRESENTI 

Selvaggina *Selection of italian wild cured meats*

Un insieme di affettati di selvaggina: salumi con carattere, dal sapore deciso ma amabile e dalla profumazione intensa.

ALLERGENI PRESENTI 

Formaggi locali *Selection of apulian cheese and chutneys*

Una selezione di formaggi pugliesi.

ALLERGENI PRESENTI 

Formaggi nazionali *Selection of italian cheese and chutneys*

Una selezione di formaggi vaccini, caprini e pecorini espressione delle diverse tradizioni casearie italiane.

ALLERGENI PRESENTI 

*I nostri taglieri sono accompagnati da marmellate, miele e pane. I nostri taglieri sono accompagnati da marmellate, miele e pane.*

Tartare di manzo con pomodori secchi, battuto di capperi e senape di Dijon

*Beef tartare, sundried tomato, capers*

€ 12,00

Alici del Cantabrico con pane ai cereali tostato e burro salato

*Anchovies, toast and butter*

ALLERGENI PRESENTI  

€ 10,00

Crostoni con lardo alle erbe

*Herbed lard toast*

ALLERGENI PRESENTI 

€ 8,00

Fantasie di sott'olio e pane tostato

*Pickles and toasted bread*

ALLERGENI PRESENTI 

€ 7,00

## MENU CUCINA

ANTIPASTI

LA DISPENSA

PRIMI

SECONDI

VERDURE

CONTORNI

DESSERT

## COLLABORAZIONI

AZIENDA AGRICOLA RUBINO  
AL VECCHIO FORNO Forno a legna  
ALLEGRI Forno a legna  
ALVEUS Azienda Apistica  
Azienda Agraria DUCA CARLO GUARINI  
C.A.M.I. Caseificio  
LA CASERECCIA pasticceria  
NATALE pasticceria  
BLONDA ortofrutta  
PASTICCIOLAB pasticceria  
ROMANELLI macelleria  
PARCO DELLE DUNE COSTIERE

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.

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.

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 più ampio possibile, alcuni dei prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati all'origine.

ALLERGENI PRESENTI NEL MENU

 PESCE  UOVA  GLUTINE  CRUSTACEI

**SO<sub>2</sub>**  SENAPE  LUPINI  SOIA

 MOLLUSCHI  SESAMO  FRUTTA SECCA  SEBANO

 LATTE  ARACHIDI



CORSO UMBERTO I N° 133- 137  
72014 CISTERNINO (BR)

TEL. 080 444 9064  
MAIL INFO@CUCCO.IT  
WWW.ENOTECAILCUCCO.IT

FOLLOW US ON  

COPERTO € 2,00

# I PRIMI

Spaghettoni vongole veraci, finocchio e bottarga di muggine

*Spaghetti with claims, fennel, mullet bottarga*

ALLERGENI PRESENTI  

€ 15,00

Pappardelle al ragù di cinghiale

*Pappardelle pasta with boar ragu*

ALLERGENI PRESENTI  

€ 13,00

Strascinate cime di rape, alici e pan fritto

*Strascinate pasta, cime di rapa, anchovies, fried bread*

ALLERGENI PRESENTI  

€ 12,00

Risotto cacio e pepe con tartare di gambero rosso (min 2 persone)

*Risotto "cacio e pepe" with red prawn tartare (min 2 people)*

ALLERGENI PRESENTI  

€ 14,00

Ravioli ripieni di stracciatella con vellutata di zucchine e pomodoro confit

*Stracciatella ravioli with zucchini sauce and confit tomato*

ALLERGENI PRESENTI   

€ 13,00

Lasagnetta zucca e salsiccia

*Lasagna with pumpkin and sausages*

ALLERGENI PRESENTI  

€ 12,00

Zuppa del giorno

*Soup of the day*

ALLERGENI PRESENTI 

€ 9,00

# I SECONDI

Medaglioni di agnello arrosto con spinaci e millefoglie di patate

*Lamb, creamed spinach, pinenuts and damphinoise potatoes*

ALLERGENI PRESENTI  

€ 15,00

Coniglio profumato all'alloro

*Rabbit, bayleaf olive oil*

ALLERGENI PRESENTI **SO<sub>2</sub>**

€ 13,00

Guancia di manzo brasato accompagnato da sedano rape e carote

*Ox Cheek, bourgignon sauce, grilled celeriac and carrot*

ALLERGENI PRESENTI 

€ 14,00

Tagliata di capocollo con radicchio e grana (dal 2005)

*Bread crumbed pork capocollo, radicchio and parmesan*

ALLERGENI PRESENTI  

€ 13,00

Entrecote di scottona con anello di cipolla in pastella e pomodorini al forno

*Ribsteak, onion ring and baked tomatoes*

€ 16,00

Tempura di merluzzo e patata (fish and chips autoctono)

*Fish & chips, tartare sauce*

ALLERGENI PRESENTI    **SO<sub>2</sub>**

€ 14,00

Salmone in crosta di tarallo con insalatina agli agrumi

*Salmon, tarallo crumb and citrus salad*

ALLERGENI PRESENTI  

€ 14,00

# INSALATE E VERDURE DELL'ORTO

Terrina di verdure gratinate *Graten vegetables Pan*

€ 5,00

Insalata dell'orto *Seasonal salad*

Verdurine e ortaggi di stagione

€ 5,00

Verdure grigliate *Grilled vegetables*

Misto di verdure scelte in base alla stagionalità

€ 5,00

Verdure di stagione in padella *Cooked seasonal green vegetables*

Selezionate in base alla disponibilità dell'orto

€ 5,00

Patate al forno *Roast potatoes*

€ 5,00

L'olio e l'aceto accostati alle insalate sono selezionati per valorizzare il sapore di ogni singolo ingrediente

## MENU CUCINA

ANTIPASTI  
LA DISPENSA  
PRIMI  
SECONDI  
VERDURE  
CONTORNI  
DESSERT

### COLLABORAZIONI

AZIENDA AGRICOLA RUBINO  
AL VECCHIO FORNO Forno a legna  
ALLEGRI Forno a legna  
ALVEUS Azienda Apistica  
Azienda Agraria DUCA CARLO GUARINI  
C.A.MI.Caseificio  
LA CASERECCIA pastificio  
NATALE pasticceria  
BLONDA ortofrutta  
PASTICCIOLAB pasticceria  
ROMANELLI macelleria  
PARCO DELLE DUNE COSTIERE

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.

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.

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 più ampio possibile, alcuni dei prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati all'origine.

ALLERGENI PRESENTI NEL MENU

 PESCE  UOVA  GLUTINE  CROSTACEI

**SO<sub>2</sub>**  SENAPE  LUPINI  SOIA

 MOLLUSCHI  SESAMO  FRUTTA SECCA  SEDANO

 LATTE  ARACHIDI



SINCE 2005

CORSO UMBERTO I N° 133- 137  
72014 CISTERNINO (BR)

TEL. 080 444 9064  
MAIL INFO@CUCCO.IT  
WWW.ENOTECAILCUCCO.IT

FOLLOW US ON  

COPERTO € 2,00

# I DESSERT

## Torta al cioccolato

*Chocolate cake and salted caramel*

ALLERGENI  
PRESENTI  

€ 6,00

## Tiramisù classico

*Tiramisu*

ALLERGENI  
PRESENTI   

€ 6,00

## Crema catalana

ALLERGENI  
PRESENTI 

€ 6,00

## Cremoso al pistacchio con crumble al cioccolato

*Pistachio posset and chocolate crumb*

ALLERGENI  
PRESENTI  

€ 6,00

## Dolcetti secchi della tradizione

*Traditional dry sweets*

€ 5,00

## MENU CUCINA

### ANTIPASTI

### LA DISPENSA

### PRIMI

### SECONDI

### VERDURE

### CONTORNI

### DESSERT

### COLLABORAZIONI

AZIENDA AGRICOLA RUBINO  
AL VECCHIO FORNO Forno a legna  
ALLEGRI Forno a legna  
ALVEUS Azienda Apistica  
Azienda Agraria DUCA CARLO GUARINI  
C.A.VI.Caseificio  
LA CASERECCIA pastificio  
NATALE pasticceria  
BLONDA ortofrutta  
PASTICCIOLAB pasticceria  
ROMANELLI macelleria  
PARCO DELLE DUNE COSTIERE

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.

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.

#### 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 più ampio possibile, alcuni dei prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati all'origine.

#### ALLERGENI PRESENTI NEL MENU



CORSO UMBERTO I N° 133- 137  
72014 CISTERNINO (BR)

TEL. 080 444 9064  
MAIL INFO@CUCCO.IT  
WWW.ENOTECAILCUCCO.IT

FOLLOW US ON  

COPERTO € 2,00

# SELEZIONE AL CALICE



## BOLLE

### ZARDETTO

Cavalier *prosecco conegliano* € 4,00

### COLLI DELLA MURGIA

Amore Protetto *fiano minutolo* € 6,00

## BIANCHI PUGLIA

### I PASTINI

Cupa *bianco d'alessano* € 4,00

### COLLI DELLA MURGIA

Doline *chardonnay* € 4,00

### TENUTE RUBINO

Salende *vermentino* € 4,00

### L'ARCHETIPO

Greco bianco *greco* € 5,00

### ALTO ADIGE

### FRANZ HAAS

Sofi *muller thurgau* € 5,00

## ROSATI PUGLIA

### MASSERIA NEL SOLE

Madame *montepulciano* € 4,00

### TENUTE RUBINO

Saturnino *negroamaro* € 5,00

## ROSSI NAZIONALI

### CALABRIA

### SERGIO ARCURI

Aris *gaglioppo* € 8,00

### SICILIA

### ARIANNA OCCHIPINTI

SP 68 *nero d'avola/frappato* € 6,00

### PIEMONTE

### VIGLIONE

Dolcetto d'Alba *dolcetto d'alba* € 6,00

## ROSSI PUGLIA

### APOLLONIO

Valle cupa *negroamaro/primitivo* € 7,00

### COLLI DELLA MURGIA

Il Selvato *primitivo/aglianico* € 5,00

### PALAMÀ

Metiusco *negroamaro/primitivo  
montep./malvasia* € 5,00

### TENUTE RUBINO

Oltremè *susumaniello* € 5,00

### MICHELE CALÒ

Mjerè *negroamaro* € 5,00

### PICCHIERRI

Terrarossa *primitivo di Manduria* € 5,00

## MENU ENOTECA

L'ENOTECA È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER LA SCELTA TRA PIÙ DI 400 ETICHETTE

VINI  
PUGLIESI  
& NAZIONALI  
ROSSI  
ROSATI  
BIANCHI  
BOLLICINE  
BIRRA  
DRINKS  
VINO  
DA DESSERT  
ROSOLI  
AMARI  
AQUAVITE  
GRAPPE  
DISTILLATI



SINCE  
2005

CORSO UMBERTO I N° 133-137  
72014 CISTERNINO (BR)

TEL. 080 444 9064  
MAIL INFO@CUCCO.IT  
WWW.ENOTECAILCUCCO.IT

FOLLOW US ON

# BIANCHI PUGLIESI

## I PASTINI

**Cupa** *bianco d'alessano* € 14,00  
Valle d'Itria igp VOL. 12,5%

## MICHELE CALÒ & FIGLI

**Mjere** *verdeca, chardonnay* € 17,00  
Salento igp VOL. 12,5%

## ANTICA ENOTRIA

**Fiano** *fiano* € 18,00  
Puglia igt VOL. 13,5%

## L'ARCHETIPO

**Sette Lune** *verdeca* € 20,00  
Salento igp VOL. 12,5%

## COLLI DELLA MURGIA

**Erbaceo** *greco/fiano* € 18,00  
Puglia igp VOL. 12%

## DUCA CARLO GUARINI

**Murà** *sauvignon* € 17,00  
Salento igp VOL. 12,5%

## CANTINA GIARA

**Cicaleccio** *fiano, falanghina* € 20,00  
Puglia bianco VOL. 12,5%

## MASCIULLO

**Macerato** *chardonnay* € 24,00  
Salento igt VOL. 12,5%

# ROSATI PUGLIESI

## TRULLO DI PEZZA

**Speziale** *negroamaro* € 17,00  
Rosato Salento igt VOL. 12%

## TENUTE RUBINO

**Saturnino** *negroamaro* € 18,00  
Brindisi doc VOL. 12,5%

## CANTINA GIARA

**Rosmè** *primitivo* € 21,00  
Puglia igp VOL. 11,5%

## L'ARCHETIPO

**Primitivo** *primitivo* € 18,00  
Salento igp VOL. 12,5%

## TENUTE CERFEDA

**Già** *primitivo* € 19,00  
Salento igp VOL. 13%

## TENUTE RUBINO

**Torre Testa** *susumaniello* € 20,00  
Salento igt VOL. 13%

# ROSSI PUGLIESI

## L'ARCHETIPO

**Aglianico** *aglianico* € 20,00  
Puglia igp VOL. 13,5%

## MICHELE CALÒ & FIGLI

**Mjere 2016** *negroamaro* € 19,00  
Salento igp VOL. 14%

## DUCA CARLO GUARINI

**Piutri** *negroamaro* € 19,00  
Salento igp VOL. 13,5%

## TENUTE RUBINO

**Jaddico** *negroamaro/malvasia/montepulciano* € 27,00  
Brindisi doc VOL. 14%

## APOLLONIO

**Valle Cupa 2012** *primitivo/negroamaro* € 32,00  
Salento igt VOL. 15%

## PICCHIERRI

**Ajanao** *primitivo di Manduria* € 23,00  
Primitivo di Manduria Dop VOL. 15%

## COLLI DELLA MURGIA

**Il Selvato 2017** *primitivo/aglianico* € 18,00  
Puglia igp VOL. 13,5%

## TENUTE RUBINO

**Oltremè** *susumaniello* € 18,00  
Brindisi doc VOL. 13,5%

## PALAMÀ

**Metusco 2017** *negroamaro/primitivo  
montep./malvasia* € 19,00  
Salento igp VOL. 14%

## CANTINA GIARA

**Primordio** *Primitivo di Gioia* € 24,00  
Gioia del Colle dop VOL. 14,5%

## ANTICA ENOTRIA

**Nero di Troia** *nero di troia* € 18,00  
Puglia igt VOL. 13,5%

## MASSERIA NEL SOLE

**Gigolo' 2018** *nero di troia, montepulciano,  
cacc e mitt di Lucera dop dop VOL. 14%  
bombino bianco* € 21,00

## TENUTE RUBINO

**Visellio 2015** *primitivo* € 34,00  
Salento igt VOL. 15,5%

## TENUTE CERFEDA

**Masseria Vecchia** *primitivo di Manduria* € 29,00  
Primitivo di Manduria dop VOL. 16%

## PIETRAVENTOSA

**Volere Volare** *primitivo* € 18,00  
Puglia igt VOL. 13,5%

# MENU ENOTECA

VINI  
PUGLIESI  
& NAZIONALI  
ROSSI  
ROSATI  
BIANCHI  
BOLLICINE  
BIRRA  
DRINKS  
VINO  
DA DESSERT  
ROSOLI  
AMARI  
AQUAVITE  
GRAPPE  
DISTILLATI



SINCE  
2005

CORSO UMBERTO I N° 133-137  
72014 CISTERNINO (BR)

TEL. 080 444 9064  
MAIL INFO@CUCCO.IT  
WWW.ENOTECAILCUCCO.IT

FOLLOW US ON

# BIANCHI NAZIONALI



## CALABRIA CATALDO CALABRETTA

**Cirò 2020** *cirò ' bianco* € 19,00  
Cirò bianco doc VOL. 12%

## SARDEGNA TENUTE DETTORI

**Renosu 2020** *vermentino/moscato* € 19,00  
Bianco sardegna VOL. 13,5%

## TRENTINO ALTO ADIGE FRANZ HAAS

**Sofi 2017** *muller thurgau* € 19,00  
Vigneti delle dolomiti igt VOL. 12,5%

## CAMPANIA CIRO PICARIELLO

**Greco di tufo 2018** *greco di tufo* € 23,00  
Greco di tufo dop VOL. 13%

## FRIULI VENEZIA GIULIA PRIMOSIC

**Primosic** *pinot grigio* € 24,00  
Collio doc VOL. 13%

## Think yellow

*ribolla gialla* € 21,00  
Venezia Giulia igt VOL. 12,5%

# BOLLICINE

## BARONE PIZZINI

**Animante** *chardonnay* € 32,00  
Franciacorta docg VOL. 12%

## L'ARCHETIPO

**Marasco brut nature** *marasco* € 19,00  
Salento Igp VOL. 11%

## I PASTINI

**1759** *verdeca* € 23,00  
Spumante Metodo Classico  
Valle D'Itria Igp VOL. 12%

## MASSERIA NEL SOLE

**Sibell brut** *falanghina/bombino* € 23,00  
spumante met. classico VOL. 13%

## COLLI DELLA MURGIA

**Amore protetto** *fiano minutolo* € 33,00  
spumante metodo classico VOL. 13%

## BILLECART SALMON

**Rosè brut** *pinot nero /pinot meunier  
chardonnay* € 98,00  
champagne doc VOL. 11%

## TENUTE RUBINO

**Sumarè** *susumaniello* € 29,00  
Rosato brut metodo classico VOL. 12%

# ROSSI NAZIONALI



## SARDEGNA TENUTE DETTORI

**Renosu** *cannonau/monica pascal* € 20,00  
Sardegna VOL. 13%

## PIEMONTE VIGLIONE

**Dolcetto d'Alba 2017** *dolcetto d'Alba* € 23,00  
Dolcetto d'Alba doc VOL. 12%

## CALABRIA SERGIO ARCURI

**Aris** *gaglioppo* € 31,00  
Cirò doc VOL. 14%

## ABRUZZO CIRELLI

**Cirelli Anfora 2017** *Montepulciano d'Abruzzo* € 32,00  
Montepulciano d'Abruzzo doc VOL. 14,5%

## SICILIA CALABRETTA

**Cala Cala** *nerello cappuccio  
nerello mascalese* € 23,00  
Vino rosso VOL. 12%

## VENETO MONTE DEI ROARI

**El Crupo 2016** *merlot* € 18,00  
Veneto igt VOL. 14%

## TOSCANA BUONDONNO

**Chianti classico 2016** *sangiovese/merlot/sirah* € 24,00  
Chianti docg VOL. 15%

# MENU ENOTECA

VINI  
PUGLIESI  
& NAZIONALI  
ROSSI  
ROSATI  
BIANCHI  
BOLLICINE  
BIRRA  
DRINKS  
VINO  
DA DESSERT  
ROSOLI  
AMARI  
AQUAVITE  
GRAPPE  
DISTILLATI



SINCE  
2005

CORSO UMBERTO I N° 133- 137  
72014 CISTERNINO (BR)

TEL. 080 444 9064  
MAIL INFO@CUCCO.IT  
WWW.ENOTECAILCUCCO.IT

FOLLOW US ON

# BIRRE E BEVANDE

**Birra Pagnotta** 33 CL € 6,00  
Birra prodotta con pane d'Altamura dop VOL. 5% **ROSSA** 33 CL € 6,00  
75 CL € 12,00

**Baladin nazionale** 33 CL € 5,00  
Bionda 100% italiana VOL. 6,5% gluten free

**Paoletti** 25 CL € 3,00  
Aranciata, chinotto, gazzosa

**Acqua Lauretana** 75 CL € 2,50  
Naturale o frizzante

## DRINK

**Americano** € 7,00  
Amarot, vermouth carpano, soda

**Negroni** € 7,00  
Amarot, vermouth carpano, tanqueray gin

**Rob Roy** € 7,00  
Great king scotch whisky, vermouth carpano, angostura

**Hugo** € 7,00  
Saint Germain, prosecco, lime, menta

**Melograno Spritz** € 8,00  
Saint Germain, prosecco, melograno, succo di lime

**Pharmacy gin, J. Gasco tonic** € 8,00

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

**Black russian** € 7,00  
Vodka, caffè, ghiaccio

**Kir royal** € 7,00  
Metodo classico, Liquore al mirto

## VINI DA DESSERT, ROSOLI E AMARI

**DONNA FUGATA (SICILIA)**  
**Ben Ryè** € 7,00

**DUCA CARLO GUARINI (PUGLIA)**  
**Rarum**  
Passito negroamaro e malvasia € 4,00  
Ambra € 4,00

**TENUTE RUBINO**  
**Aleatico** € 4,00  
Primitivo dolce

**FRANTOIO BALESTRAZZI**  
**Rosoli artigianali** € 4,00

**Bonal** € 4,00  
base vino genziana e china

**Amarot** € 4,00  
Estratto a base di chinotto

**Amaro Braulio** € 4,00  
Erbe officinali alpine

**Amaro Sibilla** € 3,00  
Genziana e erbe officinali

**Amaro dell'Erborista** € 4,00  
Genziana, miele

## MENU ENOTECA

VINI  
PUGLIESI  
& NAZIONALI  
ROSSI  
ROSATI  
BIANCHI  
BOLLICINE  
BIRRA  
DRINKS  
VINO  
DA DESSERT  
ROSOLI  
AMARI  
AQUAVITE  
GRAPPE  
DISTILLATI



SINCE  
2005

CORSO UMBERTO I N° 133-137  
72014 CISTERNINO (BR)

TEL. 080 444 9064  
MAIL INFO@CUCCO.IT  
WWW.ENOTECAILCUCCO.IT

FOLLOW US ON  

# ACQUAVITE E GRAPPE

## BERTA

Bric del Gaian € 8,00

Elisi € 4,00

## CAPOVILLA

Acquavite di vinaccia € 5,00

- Pinot nero  
- Chardonnay

## MICHELE CALÒ & FIGLI

Mjere € 4,00

Grappa barricata

## DOMENIS

Domenis 1898 € 4,00

Storica Nera € 4,00

Storica Riserva (invecchiata) € 5,00

Storica Nera € 4,00

Storica Riserva (invecchiata) € 5,00

Futura 12 € 4,00

Futura 36 (invecchiata) € 5,00

## LEVI ROMANO

Acquavite di vinaccia € 5,00

## TENUTA VEROLA

Acquavite d'uva del Salento Aleatico € 3,50

Chimo's Liquore di mirto € 3,50

# MENU ENOTECA

VINI  
PUGLIESI  
& NAZIONALI  
ROSSI  
ROSATI  
BIANCHI  
BOLLICINE  
BIRRA  
DRINKS  
VINO  
DA DESSERT  
ROSOLI  
AMARI  
AQUAVITE  
GRAPPE  
DISTILLATI

## ALTRI DISTILLATI

### CALVADOS

Christian Drouin Selection € 5,00

### COGNAC

Leopold Gourmel *Premiere Sauvers* € 6,00

Paul Giraud *Cognac Grand Champagne* € 6,00

### WHISKY

Great king st *12 anni blended* € 5,00

Scotch Whisky

Nikka coffey grain whisky € 8,00

Coffey still

Highland Park *12 anni* € 7,00

Single malt scotch whisky

Signatory north british *13 anni* € 7,00

Single grain

### RHUM

Sailor jerry *Rum spiced* € 4,00

Caribbean / Scotland

Flor de cana *grand arôme vieux 7anni* € 4,00

Nicaragua

J. Bally *rum ambré agricole* € 4,00

Martinique

Hampden estate € 6,00

Pure Single Jamaican rum

Karukera gold € 6,00

Guadeloupe

Clairin vaval - haiti € 7,00

Rhum Pur Jus de canne

Savanna € 10,00

7ans d'âge



SINCE  
2005

CORSO UMBERTO I N° 133-137  
72014 CISTERNINO (BR)

TEL. 080 444 9064  
MAIL INFO@CUCCO.IT  
WWW.ENOTECAILCUCCO.IT

FOLLOW US ON