



TRATTORIA
TERRA MADRE
TERRA MADRE GROUP

MENU

Degustazione di verdure 7 portate · Vegetables experience 7 plates € 40,00
(per 1 persona / for 1 person)

PRIMI · FIRST COURSE

Troccoli con pesto di fiori di zucca, stracciatella e zuccina frita (*glutine,*lattosio, frutta a guscio) € 16,00
Troccoli with zucchini flower pesto, fried zucchini and stracciatella cheese (*gluten,*lactose)

Tortelloni di rapa rossa farciti con cacioricotta e limone con brasato di coniglio € 17,00
(*glutine,*lattosio, *uova)
Beetroot tortelloni filled with cacioricotta cheese and lemon, with braised rabbit
(*gluten,*lactose,*eggs)

Fusillone con crema di peperoni, mandorle, pepe rosa ricotta e basilico (*glutine,lattosio) € 16,00
Fusillone with cream of peppers, pink pepper, almonds ricotta cheese and basil (*gluten, lactose)

SECONDI · MAIN COURSE

Brascioletta al sugo con polpette di pane, uova e formaggio, € 19,00
e puree di patate al prezzemolo (*glutine, lattosio, uova)
Veal meat rolls with bread balls made with cheese, eggs, and mashed potatoes with parsley
(*gluten,*lactose,*eggs)

Guancia stufata con fichi secchi e aceto balsamico € 17,00
Stewed beef cheek with dried figs and balsamic vinegar

Cotoletta di melanzana con pomodoro, rucola e cacioricotta (*glutine*lattosio*uova) € 16,00
Eggplant cutlet with tomatoes, rocket and cacioricotta cheese (*gluten*lactose*eggs)

Uova al tegamino con crema di burrata affumicata e verdure dell'orto (*uova,*lattosio) € 14,00
Fried eggs with smoked burrata cheese cream and garden vegetables (*eggs,*lactose)

COPERTO · TABLE FEE € 3,00



TRATTORIA
TERRA MADRE
TERRA MADRE GROUP

**SALUMI DI ANTONIO MARTINO
DI MARTINA FRANCA
- COLD CUTS -**

Tagliere solo salumi (capocollo-salame a corda) · Selection of salumi
€20,00

FORMAGGI DI MASSERIA · CHEESE

Tagliere solo formaggi (4 formaggi) · Selection of cheese
€20,00

TAGLIERE MISTO · COLD CUTS

€40,00

DOLCI DEL GIORNO · DESSERTS OF THE DAY

€6,00

BEVANDE · DRINKS

Acqua (naturale o gassata) Water	€ 3,00	Bicchiere di vino della casa (Cantina Tauro - Alberobello) Glass of house wine	€ 6,00
Bibite biologiche (cola, aranciata) Organic soft drinks (coke, orange juice)	€ 3,00	Caffè napoletano "Izzo" Espresso coffee	€ 1,50
Birra artigianale locale bionda (0,33Lt) Italian craft beers blonde (0,33 Lt)	€ 5,00	Cappuccino, Tea, Caffè americano Cappuccino, Tea, American coffee	€ 2,00
Birra artigianale locale ambrata (0,50 Lt) Italian craft beers red (0,50 Lt)	€ 8,50		