



TRATTORIA  
TERRA MADRE  
TERRA MADRE GROUP

**Antipasto di verdure BIO**  
**dalla terra alla tavola**  
*Organic vegetable appetizer from*  
*farm to table*  
**€ 45,00**

**LE NOSTRE SCELTE-OUR CHOICES**

- Troccolo con pesto di bietola ,stracciatella,fave fritte e cipolla caramellata\*glutine,\*lattosio, frutta a guscio) € 16,00  
Troccolo with chard's pesto , stracciatella , fried fava beans and caramelized onion .(\*gluten,\*lactose nuts)
- Fusilloni con crema di peperoni, mandorle e ricotta al basilico (\*glutine,\*lattosio, frutta a guscio) € 16,00  
Fusilloni with pepper's cream, almonds and ricotta cheese with basil (\*gluten,\*lactose nuts)
- Mezza manica, con crema di cavolfiore e acciughe, pomodoro secco e pan grattato aromatizzato (gluten) €17,00  
Mezza manica with cauliflower cream, anchovies, dry tomato and flavoured breadcrumbs (\*gluten )
- Brascioletta al sugo con polpette di pane, uova e formaggio, e puree di patate al prezzemolo (\*glutine, lattosio, uova) € 19,00  
Veal meat rolls with bread balls made with cheese, eggs, and mashed potatoes with parsley (\*gluten,\*lactose,\*eggs)
- Peperone farcito con carne macinata e riso (\*glutine, lattosio, uova) € 15,00  
Stuffed pepper with ground beef and rice (\*gluten,\*lactose,\*eggs)
- 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 (10 pz capocollo- 12 pz salame a corda) ·  
Selection of salumi  
€20,00

---

**FORMAGGI DI MASSERIA · CHEESE**

Tagliere solo formaggi (4 formaggi, 2 pz per tipo) ·

Selection of cheese  
€20,00

---

**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 ambrata (0,50 Lt) Italian craft beers red (0,50 Lt)	€ 8,50	Cappuccino, Tea, Caffè americano Cappuccino, Tea, American coffee	€ 2,00