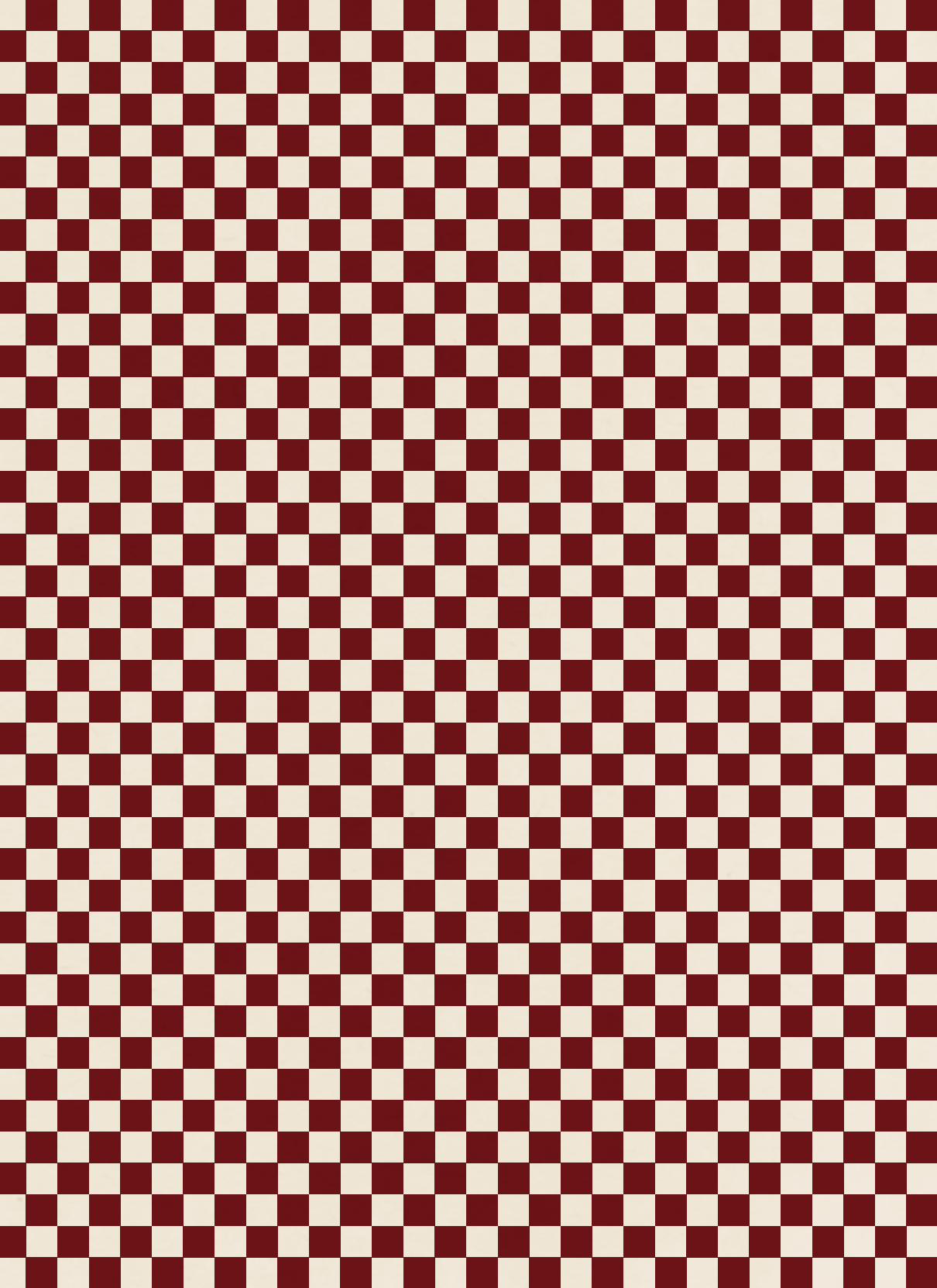


Rosso

TRATTORIA

Menu



La NOSTRA FILOSOFIA

OUR PHILOSOPHY

Benvenuti nella nostra Casa, pensata per accogliervi in un luogo che racconta storia, ricordi e antiche tradizioni. Siamo una Trattoria Pugliese nata dal legame profondo con la nostra terra. Crediamo in un'agricoltura biologica, che rispetti i ritmi della natura, i cicli delle stagioni e la dignità della terra che ci nutre. Ogni piatto che portiamo in tavola è frutto di una scelta consapevole: ingredienti genuini, selezionati da piccoli produttori locali che condividono i nostri valori. La nostra Trattoria vuole essere sincera, radicata e vera: un omaggio alla Puglia più autentica.

Welcome to our Home, designed to welcome you into a place that tells a story of history, memories, and ancient traditions. We are a Pugliese Trattoria born from a deep bond with our land. We believe in organic farming that respects the rhythms of nature, the cycles of the seasons, and the dignity of the earth that nourishes us. Every dish we bring to the table is the result of a conscious choice: genuine ingredients, carefully selected from small local producers who share our values. Our Trattoria aims to be sincere, rooted, and true: a tribute to the most authentic Puglia.

Benvenuti a tavola

WELCOME TO THE TABLE





Menù GRAN TRATTORIA

AFFIDATI A NOI

MENÙ DEGUSTAZIONE

€ 60

Uguale per tutto il tavolo / Acqua e coperto inclusi

IL NOSTRO BENVENUTO

GLI ANTIPASTI DELLA TRATTORIA

MINESTRA A SCELTA / Uguale per tutto il tavolo

IL SECONDO DEL GIORNO E IL SUO CONTORNO

DOLCI E DOLCETTI DELLA TRATTORIA

ABBINAMENTO VINI

€ 30

4 calici pensati in abbinamento alle nostre proposte

Menu

THE GRAND TRATTORIA

TRUST US

TASTING MENU

€ 60

the same for the whole table / Water and cover charge included

OUR WELCOME

THE TRATTORIA'S APPETIZERS

PASTA OF YOUR CHOICE / The same menu for the entire table

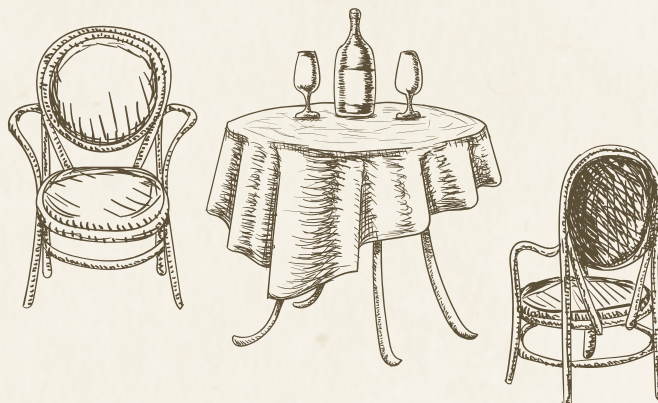
THE DAILY MAIN COURSE AND ITS SIDES

DESSERTS AND SWEETS FROM THE TRATTORIA

WINE PAIRINGS

€ 30

4 glasses specially paired with our dishes



Menù

TRA PIATTO E PIGNATA

Degustazione di Antipasti e Primi Piatti del territorio pugliese.
Scegli tra le nostre proposte di antipasti e primi.

MENÙ DEGUSTAZIONE

€ 40

Uguale per tutto il tavolo / Acqua e coperto inclusi

ANTIPASTO DELLA TRATTORIA / Minimo per 2 persone

La nostra selezione di antipasti da condividere, che raccontano la Puglia, tradizione e territorio.

DEGUSTAZIONE FORMAGGI (3) / Minimo per 2 persone

Formaggi stagionati, selezionati da piccole produzioni di masserie pugliesi, e i suoi dolci contrasti.

BATTUTA DI PODOLICA / Minimo per 2 persone

Selezionata da allevamenti locali e i suoi contorni di stagione.

ORTO IN TAVOLA / Minimo per 2 persone

Degustazione di antipasti vegetali di stagione.

LE NOSTRE PASTE FRESCHE FATTE A MANO

LA STRASCINATA DI GRANO ARSO (3,9)

Salsiccia podolica, crema di zuccina di San Vito, fior di zuccina, provolone e casereccio croccante.

SPAGHETTO ALLA PAESANA (5,9)

Sei ingredienti che raccontano la Puglia più povera e vera.

LA PIGNATA DEL GIORNO / Minimo per 2 persone

La nostra pignata del giorno all'uso antico.

LA PIGNATA DI PECORA (3,9,12) / Minimo per 2 persone

Orecchiette al ragù bianco di pecora della Murgia a lenta cottura, le sue verdure estive e formaggio canestrato.

Menu

FROM PLATE TO POT

A Tasting of Apulian Antipasti & First Courses. Choose from our selection of traditional antipasti and first courses.

TASTING MENU

€ 40

The same menu for the entire table / Water and table service included

TRATTORIA APPETIZER / Minimum 2 people

Our selection of appetizers to share, telling the story of Puglia its traditions and land.

CHEESE TASTING (3) / Minimum 2 people

Aged cheeses, selected from small farms in Puglia, and its sweet contrasts.

PODOLICA BEEF TARTARE / Minimum 2 people

Selected from local farms and served with seasonal side dishes.

FROM THE GARDEN / Minimum 2 people

A tasting selection of seasonal vegetable appetizers.

OUR HANDMADE FRESH PASTA

STRASCINATA PASTA WITH BURNT WHEAT (3,9)

Podolica sausage, San Vito zucchini cream, zucchini blossom, provolone, and crispy artisan bread.

SPAGHETTO ALLA PAESANA (5,9)

Six ingredients that tell the story of Puglia's most authentic and humble culinary tradition.

PIGNATA OF THE DAY / Minimum 2 people

Our daily clay-pot special, prepared in the traditional way.

SHEEP PIGNATA (3,9,12) / Minimum 2 people

Slow-cooked Murgia sheep white ragù, orecchiette pasta, seasonal summer vegetables, and Canestrato cheese and caciocavallo cream.

Menù

TRA PIATTO E BRACE

Degustazione di Antipasti e Secondi Piatti del territorio pugliese.
Scegli tra le nostre proposte di antipasti e secondi.

MENÙ DEGUSTAZIONE

€ 45

Uguale per tutto il tavolo / Acqua e coperto inclusi

ANTIPASTO DELLA TRATTORIA

La nostra selezione di antipasti da condividere, che raccontano la Puglia, tradizione e territorio.

DEGUSTAZIONE FORMAGGI (3)

Formaggi stagionati, selezionati da piccole produzioni di masserie pugliesi, e i suoi dolci contrasti.

BATTUTA DI PODOLICA / Minimo per 2 persone

Selezionata da allevamenti locali e i suoi contorni di stagione.

ORTO IN TAVOLA / Minimo per 2 persone

Degustazione di antipasti vegetali di stagione.

IL DIAFRAMMA (3)

Con foglie di stagione ripassate.

LA PECORA (3,9)

Pecora da pascolo della Murgia e patate arrosto.

IL ROLLÈ PAESANO (3)

Rollè di vitellino Podolico, farcito ai profumi della Murgia, prosciutto di suino nero e provolone, sugo d'arrosto e crema di patate all'olio EVO.

PORCHETTA DI AGNELLO MURGIANO

Con patate arrosto e insalatina di stagione all'aceto di vin cotto.

LA COSTATA PODOLICA / Minimo per 2 persone (+ € 15 p.p.)

Lasciata riposare 30 giorni.

Menu

FROM PLATE TO GRILL

A Tasting of Apulian Antipasti & Main Courses. Choose from our selection of traditional antipasti and main courses.

TASTING MENU

€ 45

The same menu for the entire table / Water and table service included

TRATTORIA APPETIZER

Our selection of appetizers to share, telling the story of Puglia its traditions and land.

CHEESE TASTING (3)

Aged cheeses, selected from small farms in Puglia, and its sweet contrasts.

PODOLICA BEEF TARTARE / Minimum 2 people

Selected from local farms and served with seasonal side dishes.

FROM THE GARDEN / Minimum 2 people

A tasting selection of seasonal vegetable appetizers.

SKIRT STEAK (3)

With sautéed seasonal greens.

SHEEP (3,9)

Slow-cooked pasture-raised Murgia sheep with roasted potatoes.

RUSTIC VEAL ROLL (3)

Podolica veal roll, stuffed with Murgia herbs, black pork ham and provolone cheese, roast jus and potato cream with EVO oil.

MURGIAN LAMB PORCHETTA

Served with roasted potatoes and a seasonal salad dressed with vincotto vinegar.

THE PODOLICA RIBEYE STEAK / Minimum 2 people (+ € 15 p.p.)

Left to rest for 30 days.



Dolci e dolcetti DELLA TRATTORIA

DESSERTS AND SWEETS FROM THE TRATTORIA

LA CIAMBELLA DI UCCIO (2,3,9,14)

€ 12

Fondente al cioccolato, composta di fragole e latte di mandorla

UCCIO'S DONUT

Warm chocolate fondant with strawberry compote and almond milk cream

LA TORTA DELLA ZIA (1,2,3,9,14)

€ 12

Crema al caffè, nespolo e limone

AUNT'S CAKE

Coffee cream, medlar and lemon

LA CROSTATA DI RICOTTA (3,9,14)

€ 12

Ricotta vaccina, composta di fichi e il suo cotto

RICOTTA TART

Cow's milk ricotta with fig compote and fig "mosto cotto"

IL SORBETTO DI STAGIONE

€ 10

SEASONAL SORBET



Le BEVANDE

DRINKS

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE € 3.5

STILL / SPARKLING WATER

GASSOSA ARTIGIANALE DEL SALENTO - 1904 € 6

ARTISANAL SALENTO SODA

ARANCIATA ARTIGIANALE DEL SALENTO - 1904 € 6

ARTISAN ORANGEADE

LIMONATA ARTIGIANALE DEL SALENTO - 1904 € 6

ARTISAN LEMONADE

ACQUA TONICA € 3.5

TONIC WATER

GIN TONIC € 14

NEGRONI € 14

SPRITZ DEL ROSSO € 12

AMARI E LIQUORI DI PUGLIA € 6

BITTERS AND LIQUEURS FROM PUGLIA

GRAPPA INVECCHIATA - IL FALCONE € 6

AGED GRAPPA - IL FALCONE

La nostra selezione di
BIRRE ARTIGIANALI PUGLIESI

OUR SELECTION OF APULIAN CRAFT BEERS

BIRRA SERAFINI

€ 6,5

SERAFINI BEER

Amer Amer (Strong Bitter) - **5,4%**

Mimi (Golden Ale) - **5,5%**

U Trull (American Ipa) - **6,1%**

A Fcnill' (Blanche) - **4,8%**

La
CAFFETTERIA

THE COFFEE BAR

MOKA - 2 TAZZE / 4 TAZZE

€ 4 / € 8

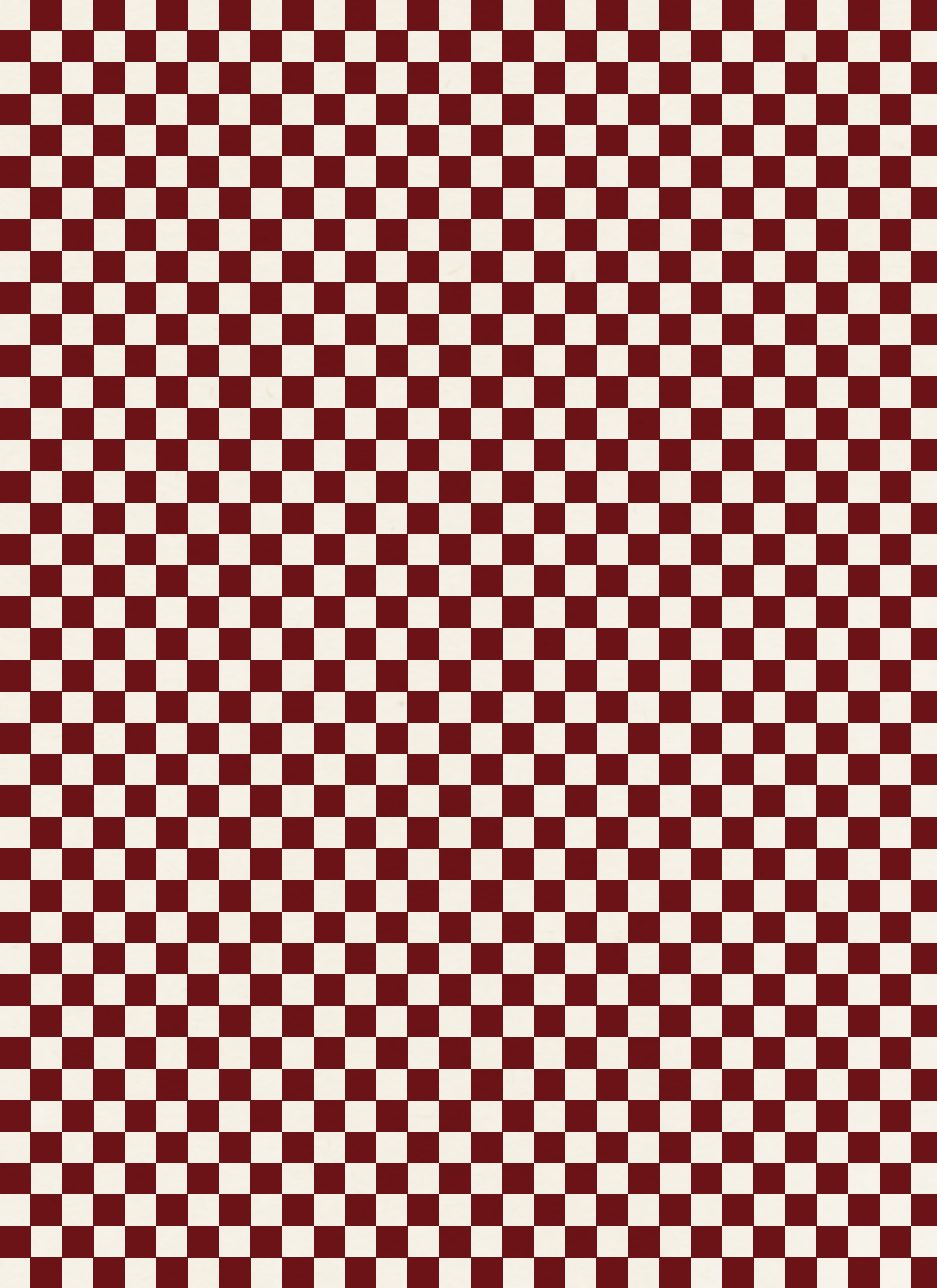
MOKA - 2 CUPS / 4 CUPS



ALLERGENI

ALLERGENS

- | | |
|----|---|
| 01 | ARACHIDI E DERIVATI
PEANUTS |
| 02 | FRUTTA A GUSCIO
FRUITS IN SHELL |
| 03 | LATTE E DERIVATI
MILK AND DAIRY PRODUCTS |
| 04 | MOLLUSCHI
MOLLUSCS |
| 05 | PESCE
FISH |
| 07 | SESAMO
SESAME |
| 07 | SOIA
SOY |
| 08 | CROSTACEI
CRUSTACEANS |
| 09 | GLUTINE
GLUTEN |
| 10 | LUPINI
LUPINI BEANS |
| 11 | SENAPE
MUSTARD |
| 12 | SEDANO
CELERY |
| 13 | ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULFUR DIOXIDE AND
SULFITES |
| 14 | UOVA E DERIVATI
EGGS |





ROSSOTRATTORIA.IT

