

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





Gran TRATTORIA

AFFIDATI A NOI

THE GRAND TRATTORIA

Trust us

MENÙ DEGUSTAZIONE

€ 60

Uguale per tutto il tavolo / Acqua e coperto inclusi

TASTING MENU

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

IL NOSTRO BENVENUTO

OUR WELCOME

GLI ANTIPASTI DELLA TRATTORIA

THE TRATTORIA'S APPETIZERS

MINESTRA A SCELTA / Uguale per tutto il tavolo

PASTA OF YOUR CHOICE / The same for the whole table

IL SECONDO DEL GIORNO E IL SUO CONTORNO

THE DAILY MAIN COURSE AND ITS SIDES

DOLCI E DOLCETTI DELLA TRATTORIA

DESSERTS AND SWEETS FROM THE TRATTORIA

ABBINAMENTO VINI

€ 30

4 calici pensati in abbinamento alle nostre proposte

WINE PAIRINGS

4 glasses specially paired with our dishes

Tra PIATTO E BRACE

Scegli tra le nostre proposte di antipasti, primi o secondi

FROM PLATE TO GRILL

Choose from our selection of starters, pasta dishes or main courses

MENÙ DEGUSTAZIONE

€ 45

Uguale per tutto il tavolo / Acqua e coperto inclusi

TASTING MENU

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

IL NOSTRO BENVENUTO

OUR WELCOME

GLI ANTIPASTI DELLA TRATTORIA

THE TRATTORIA'S APPETIZERS

PRIMO O SECONDO A SCELTA

CHOICE OF FIRST OR MAIN COURSE

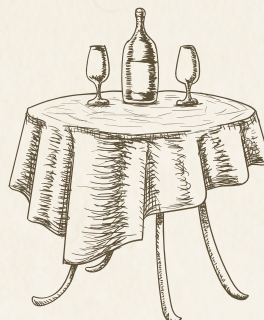
ABBINAMENTO VINI

€ 15

2 calici pensati in abbinamento alle nostre proposte

WINE PAIRINGS

2 glasses specially paired with our dishes



Gli ANTIPASTI

THE APPETIZERS

ANTIPASTO DELLA TRATTORIA / Min. per 2 persone

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

TRATTORIA APPETIZER / Min. 2 people

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

DEGUSTAZIONE FORMAGGI (3) / Min. per 2 persone

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

CHEESE TASTING / Min. 2 people

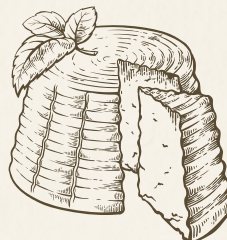
Aged cheeses, selected from small farms in Puglia, and its sweet contrasts

BATTUTA DI PODOLICA / Min. per 2 persone

Selezionata da allevamenti locali e i suoi contorni di stagione

PODOLICA BEEF TARTARE

Selected from local farms and served with seasonal side dishes



La Nostra **PASTA FATTA A MANO**

Con pazienza e poesia, per un viaggio autentico in ogni boccone

OUR HANDMADE PASTA

Crafted with patience and poetry, for an authentic journey in every bite

L'ORECCHIETTA (9)

Cime di cicoria ripassate, cremoso di fave bianche
e pane casereccio croccante

L'ORECCHIETTA

Sautéed chicory greens, creamy white bean purée, and crispy homemade bread

LA STRASCINATA ALLA PAESANA (5,9)

Sei ingredienti che raccontano la Puglia più povera e vera

LA STRASCINATA ALLA PAESANA

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

LA PIGNATA DEL GIORNO / Min. per 2 persone

La nostra pignata del giorno all'uso antico

PIGNATA OF THE DAY / Min. 2 people

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

CALZONI DI RICOTTA AL RAGU' (3,9,14) / Min. per 2 persone

Calzoni di ricotta al ragù misto, vacca podolica e maialino nero,
cotto dolcemente nella nostra passata

RICOTTA CALZONI WITH RAGÙ / Min. 2 people

Ricotta calzoni filled with a mixed ragù of Podolica beef and Black pork,
slow-cooked in our tomato sauce

I Secondi della **TRATTORIA**

Carni selezionate da masserie pugliesi

THE MAIN COURSES OF THE TRATTORIA

Selected meats sourced from Apulian masserie

IL DIAFRAMMA (3)

Diaframma di vacca podolica cotto dolcemente

SKIRT STEAK

Podolica beef skirt steak, gently cooked over coals

IL ROLLÈ PAESANO (3)

Rollè di vitellino Podolico, prosciutto di suino nero e provolone,
sugo d'arrosto e crema di patate

RUSTIC VEAL ROLL

Podolica veal roll, black pork ham and provolone cheese,
roast jus and potato cream

IL SECONDO DEL GIORNO

La nostra proposta, selezionata secondo la disponibilità giornaliera

SECOND COURSE OF THE DAY

Our daily selection, subject to availability

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

Lasciata riposare 30 giorni

THE PODOLICA RIBEYE STEAK

Left to rest for 30 days

* I nostri secondi sono accompagnati dai loro contorni del giorno

* Our main courses are served with daily side dishes

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 ROSSINA (3,9,14)

€12

Torta soffice, crema pasticcera e liquore rosso

LA ROSSINA

Soft sponge cake, pastry cream and red liqueur

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"

SORBETTO DI STAGIONE

€10

SEASONAL SORBET





Le BEVANDE

DRINKS

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 Fcnnill' (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 |
| 06 | 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

