



**CORTE dei TRULLI**

APULIAN RESTAURANT

ALBEROBELLO

**Menù**

# Benvenuti

Corte dei Trulli il nostro Ristorante nel cuore di una città incantata.

Il nostro menu offre una accurata selezione di piatti, che partendo dalle radici dei classici della cucina italiana e tradizionale Pugliese, esplora nuove frontiere per sorprendervi in questo viaggio culinario. Offriamo inoltre un'attenta selezione di carni pregiate e frollate.

Il tutto è affiancato da una carta dei vini variegata e di pregio, per accompagnarvi nella vostra esperienza.

Corte dei Trulli our restaurant in the heart of an enchanted city.

Our menu offers a careful selection of dishes, which, starting from the roots of the classics of Italian and traditional Apulian cuisine, explores new frontiers to surprise you on this culinary journey. We also offer a careful selection of fine and matured meats.

All this is accompanied by a varied and valuable wine list, to accompany you in your experience.

MARE  
MOSSO

**BEACH EXPERIENCE**  
MARE MOSSO BEACH CLUB  
Fasano

  
PALAZZO  
INDELLI  
ristorante - bistrot

**CLASS EXPERIENCE**  
PALAZZO INDELLI  
Monopoli

  
BORGO DEI LECCI  
PUGLIA

**ROMANTIC EXPERIENCE**  
BORGO DEI LECCI  
Selva di Fasano

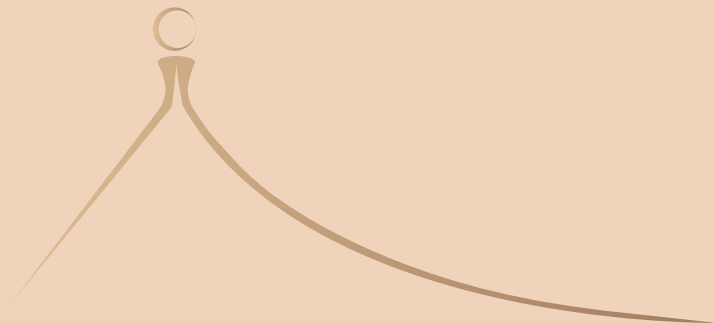
TERRA MOSSA  
RISTORANTE PIZZERIA

**GOURMET-EXPERIENCE**  
Alberobello

# Antipasti Appetizers

- **ANTIPASTO DEGUSTAZIONE DELLA CASA** € 30,00  
(4 portate selezione dello chef) ideale per 2 persone  
HOME TASTING APPETIZER (4-courses chef's selection) ideal for 2 people
- **BURRATINA PUGLIESE SU CREMA DI BASILICO, MANDORLE TOSTATE e chutney (confettura) di fichi** € 9,00  
(1,7,11)  
APUGLIAN BURRATINA ON BASIL CREAM, TOASTED ALMONDS AND FIG CHUTNEY (JAM)
- **TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA SERVITO CON LIME E PEPE ROSA** € 16,00  
mandorle di toritto tostate e olio al basilico e stracciatella\* (4,8)  
YELLOW FIN TUNA TARTARE SERVED WITH LIME AND PINK PEPPER  
toasted toritto almonds and basil oil and stracciatella\*
- **SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI** (1,7,8) € 14,00  
SELECTION OF ITALIAN CURED MEATS
- **SELEZIONE DI FORMAGGI CON CHUTNEY (confetture)** (7,8,11) € 14,00  
SELECTION OF CHEESES WITH CHUTNEY
- **GRAN TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI** accompagnato da chutney (confetture) (1,7,8,11) € 20,00  
LARGE CHOPPING BOARD OF CURED MEATS AND CHEESES accompanied by chutney (jams)
- **GIRELLO DI MANZO CBT SERVITO CON MAIONESE AL LIMONE E TIMO** € 14,00  
con porro fritto e olio al porro (1,3)  
CBT BEEF ROUND SERVED WITH LEMON AND THYME MAYONNAISE  
with fried leek and leek oil
- **INSALATA ESTIVA DI GAMBERI CON VERDURINE CROCCANTI** € 15,00  
e dressing al lampone salato\* (2,6)  
SUMMER PRAWN SALAD WITH CRISPY VEGETABLES  
and salt raspberry dressing\*

**COPERTO € 3,00**  
**COVER CHARGE € 3,00**



# Primi Piatti First dishes

- **ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPE** servite con mollica soffritta e profumata\* € 14,00  
ORECCHIETTE WITH TURNIP TOPS served with fried and fragrant bread crumbs\* (1,2,3,4,7,8,9,14)
- **SPAGHETTI DI PASTA FRESCA ALLA CARBONARA** € 17,00  
con guanciales croccante e funghi porcini (1,2,3,4,7,8,9,14)  
FRESH PASTA SPAGHETTI CARBONARA  
with crispy cheek and porcini mushrooms
- **PACCHERO AL NERO DI SEPIA CON SALSIA AI CROSTACEI** € 17,00  
datterino giallo semi dry, servito con gambero rosso in purezza \* (1,2,3,4,7,8,9,14)  
CUTTLEFISH INK PACCHERO WITH SHELLFISH SAUCE  
semi-dry yellow datterino, served with pure red prawn \*
- **FUSILLONE AL POMODORINO ROSSO INFORNATO** € 16,00  
con pesto di rucola servito con fonduta di caciocavallo pugliese e tartare di tonno rosso\* (1,2,3,4,7,8,9,14)  
FUSILLONE WITH BAKED RED TOMATO with rocket pesto served with Apulian caciocavallo sauce and red tuna tartare\*  
  
PASTA SENZA GLUTINE (FORMATO UNICO) MAGGIORAZIONE DI € 2,00  
GLUTEN-FREE PASTA (SINGLE FORMAT) EXTRA ADD. €2.00

# Secondi Second Dishes

- **BOMBETTA PUGLIESE HOMEMADE DI MANZO** € 18,00  
ripiena di caciocavallo di grotta e mortadella su letto di rape e colatura di caciocavallo\* (7)  
APULIAN BEEF BOMBETTA HOMEMADE STUFFED  
stuffed with cave caciocavallo and mortadella on a bed of turnips and caciocavallo sauce\*
- **TAGLIATA DI MANZO** € 20,00  
con rucola, scaglie di grana e pomodorini\* (7)  
SLICED BEEF with rocket, parmesan flakes and cherry tomatoes\*
- **FILETTO DI MANZO GRIGLIATO** € 26,00  
servito con salsa ai funghi porcini e patate novelle al forno \*  
GRILLED BEEF FILLET served with porcini mushrooms sauce and baked baby potatoes \*
- **TAGLIATA DI TONNO PINNA GIALLA** € 20,00  
con porro fritto servito con salsa ponzu\* (1,4)  
SLICED YELLOW FIN TUNA with fried leek served with ponzu sauce\*
- **SELEZIONI DI CARNI FROLLATE** € 55,00/70,00  
(tomahawk, fiorentina e costata) al Kg  
MATURED MEATS SELECTIONS (tomahawk, fiorentina and steak)

## Contorni Side Dishes

- **PATATINE FRITTE\* FRENCH FRIES\*** € 6,00
- **PATATE NOVELLE AL FORNO BAKED BABY POTATOES** € 7,00
- **VERDURE GRIGLIATE GRILLED VEGETABLES** € 7,00

## Insalatone Salads

- **INSALATONA MISTA** € 9,00  
(insalata verde, pomodoro ramato, mais, rucola, carote) (1,7,11)  
MIXED SALAD (green salad, tomato, corn, rocket, carrots)
- **INSALATONA MARE** € 14,00  
(insalata verde, mais, rucola, carote, pomodoro ramato, tartare di tonno pinna gialla, stracciatella e pistacchio) \* (4,7,8)  
SEA SALAD (green salad, corn, rocket, carrots, tomato, yellow fin tuna tartare, stracciatella cheese and pistachio) \*

## Menu Bimbo Baby Menu\*

- **ORECCHIETTA TRADIZIONALE AL POMODORO** € 10,00  
TRADITIONAL ORECCHIETTE FRESH PASTA WITH TOMATO SAUCE (1)
- **COTOLETTA CON CONTORNO DI PATATINE FRITTE** € 12,00  
BREADED CUTLET WITH SIDE OF FRENCH FRIES (1,3,8)

## Dessert\*

- **GELATI O SORBETTI ICE CREAMS OR SORBETS** € 5,00
- **TIRAMISÙ** € 7,00
- **CREMOSO AL PISTACCHIO PISTACHIO CREAMY** € 7,00
- **MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E FRUTTI ROSSI** € 8,00  
MILLEFOGLIE WITH CHANTILLY CREAM AND RED FRUITS
- **DESSERT DEL GIORNO DESSERT OF THE DAY** € 8,00

\*(1,3,7,8)

# Bevande Drinks

ACQUA NATURALE O EFFERVESCENTE 0.75 cl	STILL OR SPARKLING WATER	€ 3,00
COCA COLA – COCA ZERO –FANTA – LEMON SODA 0.33 cl		€ 4,00
THE PESCA O LIMONE 0.33 cl	PEACH OR LEMON ICE TEA	€ 3,00
CRODINO – COCKTAIL SAN PELLEGRINO		€ 4,00
SUCCHI DI FRUTTA VARI	FRUIT JUICES	€ 5,00
CALICE DI VINO	GLASS OF WINE	€ 5,00
COCKTAIL STANDARD		€ 8,00
COCKTAIL PREMIUM		€ 10,00

# Birre in Bottiglia Bottled beers

PERONI NASTRO AZZURRO PICCOLA	SMALL	€ 4,00
PERONI NASTRO AZZURRO GRANDE	BIG	€ 6,00
PERONI CRUDA		€ 5,00
PERONI 0.0% NON ALCOHOLIC BEER		€ 5,00
PERONI GLUTEN FREE		€ 6,00

# Birre Artigianali Homemade beers

CHIARA – AMBRATA – BLANCHE	BLONDE – AMBER – BLANCHE	€ 7,00
----------------------------	--------------------------	--------

**ELENCO INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NEL REG. CE 1169/2011 (ALLEGATO II)**

*1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) / 2. Crostacei / 3. Uova / 4. Pesce / 5. Arachidi / 6. Soia / 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Semi di sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) / 13. Lupini / 14. Molluschi*

**LIST OF INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS USED IN THIS EXERCISE AND PRESENT IN THE REG. CE 1169/2011 (ANNEX II)**

*1. Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats) / 2. Shellfish / 3. Eggs / 4. Fish / 5. Peanuts / 6. Soya / 7. Milk and milk-based products ( including lactose) / 8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts) / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame seeds / 12. Sulfur dioxide and sulphites (if in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/litre) / 13. Lupines / 14. Molluscs*

# Incantevole

**Alberobello** è un comune italiano situato in provincia di Bari, nella bella Puglia, vicino alle colline della Murgia e alla Valle d'Itria. Il suo centro storico conta circa 2000 trulli, le caratteristiche abitazioni in pietra che rendono celebre la cittadina e che nel 1996 sono state dichiarate patrimonio dell'umanità dall'UNESCO.

## Origini e storia di Alberobello

Anticamente la zona di Alberobello era sommersa da una folta vegetazione, che motiva e spiega il nome successivamente attribuitole: Alberobello deriva infatti dal latino Sylva Arboris Belli, che significa "selva dell'albero della guerra". La cittadina nacque ufficialmente sul finire del 1400, per volontà dei Conti di Conversano che ai tempi possedevano il territorio e che affidarono il lavoro ad alcuni contadini. La legge dell'epoca, imposta dal Regno di Napoli, comprendeva la cosiddetta Pragmatica de Baronibus, per la quale ogni nuovo centro abitato era sottoposto in prima istanza al Regio assenzio, mediante il pagamento di specifici tributi: per questo motivo i Conti incaricarono i contadini di colonizzare la zona costruendo soltanto case precarie (i trulli), che avrebbero potuto essere facilmente demolite nel caso in cui avesse avuto luogo un'ispezione.

Solo nel 1797 Alberobello fu liberata da qualsivoglia richiesta tributaria e dalla servitù feudale dei Conti, grazie al decreto emanato dal re Ferdinando IV.

**Alberobello is an Italian municipality located in the province of Bari, in beautiful Puglia, near the Murgia hills and the Itria Valley. Its historic center has around 2000 trulli, the characteristic stone houses that make the town famous and which in 1996 were declared a world heritage site by UNESCO.**

## Origins and history of Alberobello

In ancient times the area of Alberobello was submerged by thick vegetation, which motivates and explains the name subsequently attributed to it: Alberobello in fact derives from the Latin Sylva Arboris Belli, which means "forest of the tree of war". The town was officially born at the end of 1400, by will of the Counts of Conversano who at the time owned the territory and who entrusted the work to some farmers. The law of the time, imposed by the Kingdom of Naples, included the so-called Pragmatica de Baronibus, according to which every new inhabited center was subjected in the first instance to the Royal Absinthe, through the payment of specific taxes: for this reason the Counts appointed the farmers to colonize the area by building only precarious houses (the trulli), which could have easily been demolished if an inspection had taken place.

Only in 1797 was Alberobello freed from any tax demands and from the feudal servitude of the Counts, thanks to the decree issued by King Ferdinand IV.

