

## GLI APERITIVI

**LEGGERO** | 4,00 |

Olive e taralli artigianali.

**CORPOSO** | 16,00 |

Selezione di 10 appetizers di terra e mare crudo/cotto.

## LE FRISE

**VELLUTATA** | 6,00 |

Pomodori ciliegino, stracciatella, basilico.

**NATURALE** | 6,00 |

Dadolata di verdure insaporite al basilico e polpa di pomodoro ramato.

## I CROSTONI

**LOQUACE MARE** | 10,00 |

Stracciatella, acciuga, puntarelle, pepe nero.

**SAPORITO** | 10,00 |

Cime di rapa e scaglie di caciocavallo.

**LOQUACE TERRA** | 10,00 |

Stracciatella, polvere di capocollo croccante, pepe nero.

## I PANINI

**COLORATO** | 12,00 |

Tartare di tonno, pomodori ciliegino, stracciatella, pesto di rucola e carpaccio di finocchio.

**MEDITERRANEO** | 12,00 |

Sfilacci di lonzino di maiale affumicato e cotto a bassa temperatura, scamorza affumicata, crema di radicchio e funghi cardoncelli.

## LE INSALATE

**AGRUMATA** | 9,00 |

Insalata di puntarelle di cicoria, carpaccio di finocchio, ravanelli marinati al vino bianco e carciofi all'arancia, scaglie di formaggio pecorino stagionato.

**ELEGANTE** | 11,00 |

Insalata di legumi con palamita del Mediterraneo, cipolla caramellata, pomodorini e croccante di noci.

## I TAGLIERI

**AUTOCTONO** | 16,00 |

Affettati misti con patè su cialde di pane.

**EQUILIBRATO** | 18,00 |

Salumi e formaggi freschi e stagionati con confetture.

**ARMONIOSO** | 20,00 |

Assortimento di formaggi freschi e stagionati con confetture.

### VINI CONSIGLIATI

**Libens  
Torre Testa Rosato**

**Sumaré  
Oltremé Rosato**

**Lamiro | Saturnino**

**Salende | Lamo**

**Lamiro  
Oltremé Rosato**

**Giancòla  
Saturnino**

**Oltremé | Miraglio**

**Sumaré  
Torre Testa Rosato**

**Punta Aquila  
Jaddico**

**Miraglio  
Palombara**

**Giancòla | Lamo**

**Miraglio  
Palombara**

**Punta Aquila  
Jaddico**

**Visellio  
Torre Testa**

## I PIATTI MEDITERRANEI

**PUGLIESE** | 12,00 |

Crema di fave essiccate con croccante alle olive nere e puntarelle di cicorie.

**SUCCULENTA** | 14,00 |

Crema di zucca, bocconi di crostacei tostati al sesamo nero, crumble di cipolla.

**INTENSA** | 14,00 |

Crema di cavolo viola e bocconcini di baccalà al filetto lardellato.

**CREMOSO** | 16,00 |

Spaghettoni trafilato al bronzo alla crema di crostacei con quenelle di branzino marinato alla barba di finocchio, radici di angelica e oli essenziali di agrumi salentini.

**TIPICO** | 14,00 |

Orecchietta integrale aglio, olio e peperoncino su crema di rape con pomodorino confit e spolverata di pane aromatizzato.

**SALENTINO** | 14,00 |

Tortellone ripieno di cicorie e ricotta con crema alle fave e sbriciolata di taralli alle cicorie, polvere di acciughe.

**ERBACEO** | 16,00 |

Erbe di campo miste, muscolo di maiale in umido alla contadina con crostini di pane casereccio.

**COMPLESSO** | 20,00 |

Controfiletto di manzo laccato al vino rosso, cicorie ripassate con olio evo e peperoncino, patate affumicate al sale nero.

**MORBIDO** | 20,00 |

Filetto di branzino marinato agli agrumi in due consistenze con verdure invernali e crema di cavolo viola.

**INVITANTE** | 20,00 |

Zuppa di pesce in umido con crostini di pane caldo.

**PERSISTENTE** | 18,00 |

Guazzetto di polpo in pignata su crema di patate e pomodoro confit.

## MENU BAMBINI

**APPETITOSO** | 12,00 |

Cotto di Puglia, mozzarelline, bevanda biologica.

**SFIZIOSO** | 14,00 |

Schiacciata di fassona nostrana, contorno di patate, bevanda biologica.

**GUSTOSO** | 12,00 |

Pasta fresca al sugo di pomodori ciliegino e basilico, bevanda biologica.

## DOLCI

**DOLCI AL CUCCHIAIO** | 5,00 |

**TRIS DI DOLCETTI ARTIGIANALI** | 5,00 |

### VINI CONSIGLIATI

**Oltremé | Visellio**

**Salende  
Palombara**

**Giancòla  
Saturnino**

**Libens  
Oltremé Rosato**

**Saturnino  
Punta Aquila**

**Giancòla | Oltremé**

**Jaddico | Visellio**

**Punta Aquila  
Torre Testa**

**Sumaré  
Saturnino**

**Giancòla  
Oltremé Rosato**

**Lamo | Jaddico**

**Aleatico | Palombara**

**Aleatico | Palombara**

# PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

SU PRENOTAZIONE

**CLASSIC** | 25,00 |

Tre vini tipici dai vitigni più rappresentativi del Salento in accostamento a frise, salumi e formaggi.

**SELECTION** | 30,00 |

Quattro vini per una panoramica più ampia sulla produzione aziendale in accostamento a frise, crostoni, salumi e formaggi.

### VINI

**Giancòla  
Saturnino  
Oltremé**

**Salende  
Saturnino  
Oltremé  
Punta Aquila**

**EXCLUSIVE** | 40,00 |

Quattro vini emblema dell'enologia salentina nella loro versione elegante e strutturata in accostamento a frise, crostoni, salumi e formaggi.

**SUSUMANIELLO EXPERIENCE** | 70,00 |

Il Susumaniello in tutte le sue forme. Quattro interpretazioni diverse del vitigno più rappresentativo del brindisino, per un percorso di degustazione unico ed esclusivo, in accostamento a frise, crostoni, salumi e formaggi. (Minimo 2 persone)

### VINI

**Giancòla  
Torre Testa Rosato  
Oltremé  
Visellio**

**Sumaré  
Torre Testa Rosato  
Oltremé  
Torre Testa**

# CARTA DEI VINI

**LIBENS** CALICE 4,00  
BOTTIGLIA 15,00  
SPUMANTE METODO CHARMAT,  
IGT SALENTO  
Vigneto Vermentino / Tenuta Uggio, Brindisi / Gradazione alcolica 12,5% vol.

**SUMARÉ 30 MESI 2017** CALICE 5,00  
BOTTIGLIA 24,00  
ROSATO, METODO CLASSICO  
Vigneto Susumaniello / Tenuta Jaddico-Giancòla, Brindisi  
Gradazione alcolica 11,5% vol.

**SUMARÉ 42 MESI 2014** BOTTIGLIA 27,00  
ROSATO, METODO CLASSICO  
Vigneto Susumaniello / Tenuta Jaddico-Giancòla, Brindisi  
Gradazione alcolica 11,5% vol.

**SUMARÉ 60 MESI 2013** BOTTIGLIA 36,00  
ROSATO, METODO CLASSICO  
Vigneto Susumaniello / Tenuta Jaddico-Giancòla, Brindisi  
Gradazione alcolica 12% vol.

**SALENDE 2021** CALICE 5,00  
BOTTIGLIA 16,00  
BIANCO, IGT SALENTO  
Vigneto Vermentino / Tenuta Uggio, Brindisi / Affinamento 5-6 mesi in acciaio;  
3 mesi in bottiglia / Gradazione alcolica 13% vol.

**LAMIRO 2021** CALICE 5,50  
BOTTIGLIA 18,00  
BIANCO IGT VALLE D'ITRIA  
Vigneto Verdeca / Tenuta Padula di Geremia / Affinamento 5 mesi  
in acciaio, 1 mese in bottiglia / Gradazione alcolica 12% vol.

**GIANCÒLA 2020** CALICE 5,50  
BOTTIGLIA 20,00  
BIANCO, IGT SALENTO  
Vigneto Malvasia Bianca / Tenuta Jaddico-Giancòla, Brindisi / Affinamento  
8-9 mesi in acciaio; 6-8 mesi in bottiglia / Gradazione alcolica 13,5% vol.

**SATURNINO 2021** CALICE 5,00  
BOTTIGLIA 16,00  
ROSATO, DOC BRINDISI  
Vigneto Negroamaro / Tenuta Jaddico-Giancòla, Brindisi / Affinamento 5 mesi  
in acciaio, 2 mesi in bottiglia / Gradazione alcolica 13% vol.

**OLTREMÉ ROSATO 2021** CALICE 5,50  
BOTTIGLIA 18,00  
ROSATO IGT SALENTO  
Vigneto Susumaniello / Tenuta Jaddico, Brindisi / Affinamento 4 mesi  
in acciaio, 1-2 mesi in bottiglia / Gradazione alcolica 12,5% vol.

**TORRE TESTA ROSATO 2021** CALICE 5,50  
BOTTIGLIA 21,00  
ROSATO, IGT SALENTO  
Vigneto Susumaniello / Tenuta Jaddico-Giancòla, Brindisi / Affinamento almeno  
5 mesi in acciaio, 1-2 mesi in bottiglia / Gradazione alcolica 13% vol.

**LAMO 2019** CALICE 5,50  
BOTTIGLIA 18,00  
ROSSO, DOC OSTUNI  
Vigneto Ottavianello / Tenuta Comune di Ostuni / Affinamento 5-6 mesi  
in acciaio, 1-2 mesi in bottiglia / Gradazione alcolica 12,5% vol.

**PUNTA AQUILA 2019** CALICE 5,00  
BOTTIGLIA 16,00  
ROSSO, IGT SALENTO  
Vigneto Primitivo / Tenuta Punta Aquila, Brindisi / Affinamento 5 mesi in acciaio,  
4 mesi in tini tronco-conici di legno francese da 40 hl; 4-6 mesi in bottiglia  
Gradazione alcolica 14% vol.

**MIRAGLIO 2019** CALICE 5,00  
BOTTIGLIA 16,00  
ROSSO, DOC BRINDISI  
Vigneto Negroamaro / Tenuta Uggio, Brindisi / Affinamento 5 mesi in acciaio,  
5 mesi in tini tronco-conici di rovere francese da 40 hl; 4 mesi in bottiglia  
Gradazione alcolica 14% vol.

**OLTREMÉ 2020** CALICE 5,50  
BOTTIGLIA 18,50  
ROSSO, DOC BRINDISI SUSUMANIELLO  
Vigneto Susumaniello / Tenuta Jaddico-Giancòla, Brindisi / Affinamento 10 mesi  
in acciaio; minimo 2 mesi in bottiglia / Gradazione alcolica 13% vol.

**PALOMBARA 2019** CALICE 6,50  
BOTTIGLIA 25,50  
BIANCO IGT VALLE D'ITRIA  
Vigneto Primitivo / Tenuta Palombara / Affinamento 16 mesi in acciaio, 6 mesi  
in barrique di rovere, 8 mesi in bottiglia / Gradazione alcolica 14,5% vol.

**ALEATICO 2019** CALICE 5,00  
BOTTIGLIA 21,00  
PASSITO, IGT SALENTO  
Vigneto Aleatico / Tenuta Uggio, Brindisi / Affinamento 6-7 mesi in acciaio,  
6 mesi in bottiglia / Gradazione alcolica 15,5% vol.

**SOLOTRÈ 2019** CALICE 7,50  
BOTTIGLIA 29,00  
ASPORTO 24,90  
IGT ROSSO  
Vigneti Primitivo, Susumaniello, Negroamaro  
Tenuta Cerasa / Affinamento in acciaio per 16 mesi,  
in bottiglia per 8 mesi / Gradazione alcolica 14% vol.

**JADDICO 2016** CALICE 7,00  
BOTTIGLIA 27,00  
ROSSO, DOC BRINDISI RISERVA  
Vigneto Negroamaro 80%, Susumaniello 20% / Tenuta Jaddico-Giancòla, Brindisi  
Affinamento 14 mesi in acciaio, 8-9 mesi in barrique di rovere francese di primo  
passaggio; almeno 3 mesi in bottiglia / Gradazione alcolica 14,5% vol.

**VISELLIO 2019** CALICE 7,50  
BOTTIGLIA 30,00  
ROSSO, IGT SALENTO  
Vigneto Primitivo / Tenuta Uggio, Brindisi / Affinamento 5-6 mesi in acciaio,  
8 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio; 12 mesi in bottiglia  
Gradazione alcolica 15,5% vol.

**TORRE TESTA 2017** BOTTIGLIA 60,00  
ROSSO, DOC BRINDISI SUSUMANIELLO  
Vigneto Susumaniello / Tenuta Jaddico-Giancòla, Brindisi / Affinamento  
5-6 mesi in acciaio, minimo 12 mesi in barrique di rovere francese di primo  
passaggio, 12 mesi in bottiglia / Gradazione alcolica 15,5% vol.

# COCKTAIL

**NUMERO PRIMO** | 6,00 |  
Negroamaro, acqua tonica

**INFINITO** | 6,00 |  
Saturnino, Libens spumante, vodka

**MOVINO** | 7,00 |  
Giancòla, lime, zucchero di canna, menta

**CAIPIROSA** | 7,00 |  
Saturnino, lime, zucchero di canna, fragola

**SPRITZ** | 6,00 |  
Aperol o Campari e Libens spumante

I PRODOTTI DELLA PESCA SERVITI CRUDI E LE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE A BASE DI PESCE CRUDO SONO STATI SOTTOPOSTI A BONIFICA PREVENTIVA AI SENSI DEL REG. CE 853/04

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTENZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.

CONTINUA L'ESPERIENZA DI VINOTECA NUMERO PRIMO ANCHE A CASA. PORTA CON TE LE TUE ETICHETTE PREFERITE O ACQUISTALE SU [TENUTERUBINO.COM/VINI-TENUTE-RUBINO/](http://TENUTERUBINO.COM/VINI-TENUTE-RUBINO/)



VINOTECANUMEROPRIMO.IT



NUMERO PRIMO