

MENU / ABBINAMENTI CONSIGLIATI

GLI APERITIVI

LEGGERO | 3,00 |

Olive e taralli artigianali

CORPOSO | 16,00 |

Selezione di 12 appetizers di terra e mare crudo/cotto

LE FRISE

VELLUTATA | 6,00 |

Pomodorini, stracciatella, basilico

STUZZICANTE | 7,00 |

Pomodorini, tonno, patè di cipolle, capperi, olive nere, rucola

INVITANTE | 6,00 |

Pomodorini, cacioricotta, basilico

COMPLESSA | 7,00 |

Stracciatella, tonno crudo, cipolla, noci, menta basilico

I PANINI

COLORATO | 10,00 |

Pane ai cereali, tonno crudo, pomodori, stracciatella, pesto di basilico

STRUTTURATO | 10,00 |

Pane ai cereali, hamburger al sughetto di pomodorini fiaschetto, scamorza affumicata, mozzarella, melanzane, lattuga, basilico

ROBUSTO | 10,00 |

Pane ai cereali, hamburger di salmone, zucchine marinate, pomodori ramati, salsa al limone, basilico

COMPOSTO | 10,00 |

Pane ai cereali, polpo, iceberg, pomodorini, acciuga, menta, salsa aioli (olio di semi, uovo, senape, aglio)

FLOREALE | 10,00 |

Pane ai cereali, hamburger di ceci, crema di zucchine, porro brasato al negroamaro, spinaci, formaggio pecorino di latte crudo

AMABILE | 10,00 |

Club sandwich tre strati, con mollica di pane, rucola, pollo, maionese aromatizzata, pomodoro ramato, formaggio pecorino di latte crudo

I CROSTONI

LOQUACE MARE | 9,00 |

Stracciatella, acciuga, zucchine julienne/fiori di zucchine, pepe, olio

LOQUACE TERRA | 9,00 |

Stracciatella, capocollo croccante, pepe nero

ARMONICO | 10,00 |

Bocconcini di rana pescatrice, formaggio morbido, pomodorini al forno, noci, pepe nero

VINI CONSIGLIATI

Libens

Sumaré 30/

Sumaré 42

Torre Testa Rosato

Saturnino

Punta Aquila

Miraglio

Oltremé | Lamo

Salende

Marmorelle Bianco

Torre Testa Rosato

Miraglio | Oltremé

Salende

Saturnino

Giancòla | Salende

Saturnino

Salende

Marmorelle Bianco

Lamo

Giancòla | Salende

Lamo | Miraglio

Marmorelle Rosso

Saturnino

LE INSALATE

RICCA | 9,00 |

Lattuga, pepite di pollo, cipolla, cetrioli, salsa allo yogurt con aglio, olive, aceto, origano

BALSAMICA | 9,00 |

Lattuga, rucola, capocollo, ricotta aromatizzata agli agrumi, fichi, ravanelli, glassa di aceto balsamico

GENUINA | 9,00 |

Bocconi di baccalà all'olio cottura, insalata misticanza, crema verde di piselli, uova di lompo, carbone di melanzana

DELICATA | 9,00 |

Seppia cacio e pepe, insalata misticanza, melone giallo

I PIATTI MEDITERRANEI

TIPICA | 8,00 |

Patate, tonno, pomodorini, olive, cipolla, cetrioli, basilico

FRAGRANTE | 9,00 |

Polpo, patate lesse, carote, sedano, pomodori, olive, cipolla, pesto di basilico, capperi

SCOMPOSTA | 8,00 |

Pesto di basilico, sbriciolata di friselline, pomodorini, stracciatella, basilico

SBRICIOLATA DI FRISA | 8,00 |

Friselline ai cereali, pomodori, olive nere, capperi, acciughe, origano

INNOVATIVO | 16,00 |

Trancio di tonno rosso alla piastra marinato al vino Sumaré, valeriana, cipolla di tropea caramellata, maionese aromatizzata

I TAGLIERI

AUTOCTONO | 14,00 |

Affettati misti* locali con patè su crostini di pane

ARMONIOSO | 18,00 |

Assortimento di formaggi freschi e stagionati locali con confetture

EQUILIBRATO | 14,00 |

Salumi e formaggi freschi e stagionati con frutta di stagione

MENU BAMBINI

APPETITOSO | 12,00 |

Panino con cotto di Puglia, piattino di mozzarelline, bevanda biologica

SFIZIOSO | 12,00 |

Panino con pollo croccante, pomodorini, iceberg, piattino di mozzarelline, bevanda biologica

GUSTOSO | 12,00 |

Frisè con pomodorini e basilico, piattino di mozzarelline, bevanda biologica

DOLCI

Dolcetti alle mandorle con confettura di ciliegia 3pz | 3,00 |

Dessert artigianale secondo disponibilità | 5,00 |

VINI CONSIGLIATI

Lamo

Marmorelle Bianco

Saturnino

Oltremé

Marmorelle Bianco

Saturnino

Salende

Torre Testa Rosato

Marmorelle Bianco

Torre Testa Rosato

Salende

Saturnino

Saturnino | Lamo

Giancòla

Torre Testa Rosato

Sumaré

Torre Testa Rosato

Jaddico | Oltremé

Visellio

Torre Testa

Miraglio

Punta Aquila

Aleatico

Aleatico

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

CLASSIC | 25,00 |

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

EXCLUSIVE | 35,00 |

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

VINI

Giancòla

Saturnino

Oltremé

Giancòla

Oltremé

Jaddico

Visellio

SUSUMANIELLO EXPERIENCE | 50,00 |

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

Sumaré

Torre Testa Rosato

Oltremé

Torre Testa

CARTA DEI VINI

MARMORELLE BIANCO

BIANCO, IGT SALENTO

Vitigno Chardonnay, Malvasia Bianca / **Tenuta** Marmorelle, Brindisi / **Affinamento** 6 mesi in acciaio, 2-3 mesi in bottiglia / **Gradazione alcolica** 13% vol.

CALICE 4,00
BOTTIGLIA 13,00

MARMORELLE ROSSO

ROSSO, IGT SALENTO

Vitigno Negroamaro, Malvasia Nera / **Tenuta** Marmorelle, Brindisi / **Affinamento** 12-18 mesi in acciaio e tini tronco-conici di rovere francese da 40 hl, 3 mesi in bottiglia / **Gradazione alcolica** 13% vol.

CALICE 4,00
BOTTIGLIA 13,00

MIRAGLIO

ROSSO, DOC BRINDISI

Vitigno 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.

CALICE 4,50
BOTTIGLIA 15,00

PUNTA AQUILA

ROSSO, IGT SALENTO

Vitigno 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.

CALICE 4,50
BOTTIGLIA 15,00

LAMO

ROSSO, DOC OSTUNI

Vitigno Ottavianello / **Tenuta** Comune di Ostuni / **Affinamento** 5-6 mesi in acciaio, 1-2 mesi in bottiglia / **Gradazione alcolica** 12,5% vol.

CALICE 5,00
BOTTIGLIA 17,00

LIBENS

SPUMANTE METODO CHARMAT,
IGT SALENTO

Vitigno Vermentino / **Tenuta** Uggio, Brindisi / **Gradazione alcolica** 12,5% vol.

CALICE 3,50
BOTTIGLIA 14,00

SALENDE

BIANCO, IGT SALENTO

Vitigno Vermentino / **Tenuta** Uggio, Brindisi / **Affinamento** 5-6 mesi in acciaio; 3 mesi in bottiglia / **Gradazione alcolica** 13% vol.

CALICE 4,50
BOTTIGLIA 14,50

SATURNINO

ROSATO, DOC BRINDISI

Vitigno Negroamaro / **Tenuta** Jaddico-Giancòla, Brindisi / **Affinamento** 5 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia / **Gradazione alcolica** 13% vol.

CALICE 4,50
BOTTIGLIA 15,50

OLTREMÉ

ROSSO, IGT SALENTO

Vitigno Susumaniello / **Tenuta** Jaddico-Giancòla, Brindisi / **Affinamento** 10 mesi in acciaio; minimo 2 mesi in bottiglia / **Gradazione alcolica** 13% vol.

CALICE 4,50
BOTTIGLIA 15,50

GIANCÒLA

BIANCO, IGT SALENTO

Vitigno Malvasia Bianca / **Tenuta** Jaddico-Giancòla, Brindisi / **Affinamento** 8-9 mesi in acciaio; 6-8 mesi in bottiglia / **Gradazione alcolica** 13,5% vol.

CALICE 5,50
BOTTIGLIA 18,00

TORRE TESTA ROSATO

ROSATO, IGT SALENTO

Vitigno Susumaniello / **Tenuta** Jaddico-Giancòla, Brindisi / **Affinamento** almeno 5 mesi in acciaio, 1-2 mesi in bottiglia / **Gradazione alcolica** 13% vol.

CALICE 5,50
BOTTIGLIA 18,00

VISELLIO

ROSSO, IGT SALENTO

Vitigno 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.

CALICE 7,50
BOTTIGLIA 30,00

JADDICO

ROSSO, DOC BRINDISI RISERVA

Vitigno 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.

CALICE 7,00
BOTTIGLIA 27,00

TORRE TESTA

ROSSO, IGT SALENTO

Vitigno 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** 16% vol.

BOTTIGLIA 40,00

SUMARÉ 30 MESI

ROSATO, METODO CLASSICO

Vitigno Susumaniello / **Tenuta** Jaddico-Giancòla, Brindisi / **Gradazione alcolica** 11,5% vol.

CALICE 5,00
BOTTIGLIA 24,00

SUMARÉ 42 MESI

ROSATO, METODO CLASSICO

Vitigno Susumaniello / **Tenuta** Jaddico-Giancòla, Brindisi / **Gradazione alcolica** 11,5% vol.

BOTTIGLIA 27,00

SUMARÉ 60 MESI

ROSATO, METODO CLASSICO

Vitigno Susumaniello / **Tenuta** Jaddico-Giancòla, Brindisi / **Gradazione alcolica** 12% vol.

BOTTIGLIA 36,00

ALEATICO

PASSITO, IGT SALENTO

Vitigno Aleatico / **Tenuta** Uggio, Brindisi / **Affinamento** 6-7 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia / **Gradazione alcolica** 15,5% vol.

CALICE 4,00
BOTTIGLIA 16,00

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 SHOP.VINOTECANUMEROPRIMO.IT



[f](#) [@](#) VINOTECANUMEROPRIMO.IT



NUMERO PRIMO