

GLI APERITIVI

LEGGERO | 4,00 |
Olive e taralli artigianali.

CORPOSO | 20,00 | (per 2 persone)
Selezione di vari appetizers di terra e mare crudo/cotto.

LE FRISE (2 pezzi)

VELLUTATA | 7,00 |
Pomodori ciliegino, stracciatella, basilico.

COMPLESSA | 9,00 |
Tartare di Tonno, stracciatella, granella di mandorle, cipolla marinata, pepe nero.

I CROSTONI (4 pezzi)

LOQUACE MARE | 10,00 |
Stracciatella, acciughe, puntarelle, pepe nero.

ESPRESSIVO | 12,00 |
Polpo in pignata, crema di patate, polvere di capperi.

LOQUACE TERRA | 10,00 |
Stracciatella, polvere di capocollo croccante, pepe nero.

CALOROSO | 12,00 |
Salsiccia, cime di rapa saltate, crema di pecorino di latte crudo, julienne di radicchio.

CREME E ZUPPE

GENUINA | 12,00 |
Crema con verdure di stagione, crostini di pane.

COMPOSTA | 14,00 |
Crema di fave, polpo, verdure, pomodorini confit, crumble mediterraneo.

PERLAGE | 12,00 |
Zuppa di ceci, crema di ricotta e funghi.

PIATTI MEDITERRANEI

TIPICO | 14,00 |
Orecchiette, aglio olio e peperoncino, crema di cime di rapa, pomodorino confit.

INVITANTE | 16,00 |
Pasta Mafalda, sugo di carne, formaggio cacioricotta.

TRADIZIONALE | 16,00 |
Spaghettoni, cozze, pomodori ciliegini, scorza di limone.

INNOVATIVO | 22,00 |
Tonno rosso scottato ai semi di girasole, marinato al vino, insalata di cavolo rosso, salsa aromatizzata.

SAPIDA | 24,00 |
Grigliata mista di mare, insalata, puntarelle, citronette.

VINI CONSIGLIATI

Libens
Torre Testa Rosato

Oltremé Rosato
Sumaré

Lamiro
Oltremé Rosato

Salende
Torre Testa Rosato

Salende
Saturnino

Oltremé Rosato
Lamo

Jaddico
Solotrè

Punta Aquila
Miraglio

Miraglio
Palombara

Giancola
Saturnino

Lamiro
Salende

Jaddico
Solotrè

Solotrè
Visellio

Sumaré
Giancola

Sumaré
Saturnino

Sumaré
Lamo

ROBUSTO | 24,00 |
Tagliata di carne, insalata, scaglie di formaggio, patate al forno.

PUGLIESE | 14,00 |
Trippa in umido, formaggio caciocavallo, pane tostato.

BORDOLESE | 18,00 |
Terrina di carne e polpette al sugo, scaglie di formaggio.

TAGLIERI

AUTOCTONO | 24,00 |
Affettati misti con patè.

ARMONIOSO | 24,00 |
Assortimento di formaggi freschi e stagionati con confetture.

EQUILIBRATO | 24,00 |
Salumi e formaggi freschi e stagionati con confetture.

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, bevanda biologica.

DOLCI

DOLCI AL CUCCHIAIO | 7,00 |

TRIS DI DOLCETTI ARTIGIANALI | 5,00 |

VINI CONSIGLIATI

Visellio
Torre Testa Rosso

Solotrè
Jaddico

Miraglio
Punta Aquila

Sumaré
Saturnino

Visellio
Torre Testa Rosso

Oltremé
Palombara

Aleatico

Aleatico

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

SU PRENOTAZIONE

CLASSIC | 35,00 |
Tre vini tipici dai vitigni più rappresentativi del Salento in accostamento a frise, salumi e formaggi.

SELECTION | 40,00 |
Quattro vini per una panoramica più ampia sulla produzione aziendale in accostamento a frise, crostoni, salumi e formaggi.

VINI

Giancola
Saturnino
Oltremé

Lamiro
Saturnino
Oltremé
Punta Aquila

EXCLUSIVE | 50,00 |
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

Giancola
Torre Testa Rosato
Oltremé
Visellio

Sumaré
Torre Testa Rosato
Oltremé
Torre Testa

CARTA DEI VINI

LIBENS

SPUMANTE METODO CHARMAT,
IGT SALENTO

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

CALICE 5,00
BOTTIGLIA 20,00

SUMARÉ 27 MESI 2021 BRUT

ROSATO, METODO CLASSICO

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

CALICE 6,00
BOTTIGLIA 26,00

SUMARÉ 27 MESI EXTRABRUT 2021

ROSATO, METODO CLASSICO

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

CALICE 6,00
BOTTIGLIA 26,00

SALENDE 2024

BIANCO, IGT SALENTO

Vitigno Vermentino / Tenuta Uggio, Brindisi /
Affinamento 5-6 mesi in acciaio; 3 mesi in bottiglia /
Gradazione alcolica 12% vol.

CALICE 5,00
BOTTIGLIA 20,00

LAMIRO 2024

BIANCO IGT VALLE D'ITRIA

Vitigno Verdeca / Tenuta Padula di Geremia /
Affinamento 5 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia /
Gradazione alcolica 12% vol.

CALICE 6
BOTTIGLIA 22,00

GIANCÒLA 2022

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 7
BOTTIGLIA 25,00

SATURNINO 2024

ROSATO, DOC BRINDISI

Vitigno Negroamaro / Tenuta Jaddico-Giancòla, Brindisi /
Affinamento 5 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia /
Gradazione alcolica 12% vol.

CALICE 5,00
BOTTIGLIA 20

OLTREMÉ ROSATO 2024

ROSATO IGT SALENTO

Vitigno Susumaniello / Tenuta Jaddico, Brindisi /
Affinamento 4 mesi in acciaio, 1-2 mesi in bottiglia /
Gradazione alcolica 12% vol.

CALICE 6
BOTTIGLIA 22,00

TORRE TESTA ROSATO 2024

ROSATO, IGT SALENTO

Vitigno Susumaniello / Tenuta Jaddico-Giancòla, Brindisi /
Affinamento almeno 5 mesi in acciaio, 1-2 mesi in bottiglia /
Gradazione alcolica 11,5% vol.

CALICE 7
BOTTIGLIA 25,00

LAMO 2022

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 6
BOTTIGLIA 22,00

OLTREMÉ 2021

ROSSO, DOC BRINDISI SUSUMANIELLO

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

CALICE 6
BOTTIGLIA 22,00

PUNTA AQUILA 2021

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 5,00
BOTTIGLIA 20,00

MIRAGLIO 2021

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 5,00
BOTTIGLIA 20,00

PALOMBARA 2021

PRIMITIVO DOC MANDURIA

Vitigno Primitivo / Tenuta Palombara / Affinamento 16
mesi in acciaio, 6 mesi in barrique di rovere, 8 mesi
in bottiglia / Gradazione alcolica 14,5% vol.

CALICE 7,50
BOTTIGLIA 28,00

ALEATICO 2019

PASSITO, IGT SALENTO

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

CALICE 5,00
BOTTIGLIA 21,00

SOLOTRÈ 2019

IGT ROSSO

Vitigni Primitivo, Susumaniello, Negroamaro /
Tenuta Cerasa / Affinamento in acciaio per 16 mesi,
in bottiglia per 8 mesi / Gradazione alcolica 14% vol.

CALICE 6,50
BOTTIGLIA 25,00

JADDICO 2019

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 7,50
BOTTIGLIA 28,00

VISELLIO 2019

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 9
BOTTIGLIA 39,00

TORRE TESTA 2019

ROSSO, DOC BRINDISI SUSUMANIELLO

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 15,5% vol.

BOTTIGLIA 65,00

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 SOSTANZE
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/](https://www.tenuterubino.com/vini-tenute-rubino/)



[f](https://www.facebook.com/vinotecanumeroprimo) [i](https://www.instagram.com/vinotecanumeroprimo) VINOTECANUMEROPRIMO.IT



NUMERO PRIMO