

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 |

Pomodori ciliegino, stracciatella, basilico

STUZZICANTE | 7,00 |

Pomodori ciliegino, salmone marinato al vino bianco, patè di cipolle, capperi, olive nere, rucola

INVITANTE | 6,00 |

Pomodori ciliegino, caciocotta, basilico

COMPLESSA | 7,00 |

Stracciatella, tartare di tonno, cipolla marinata, mandorle, menta, basilico, scorza di limone

I CROSTONI

LOQUACE MARE | 9,00 |

Stracciatella, zucchine julienne/fiori di zucca, acciuga pepe nero

LOQUACE TERRA | 9,00 |

Stracciatella, polvere di capocollo croccante, pepe nero

COLORATO | 10,00 |

Tartare di tonno, pomodorini ciliegini, stracciatella, valeriana, pesto di basilico

SPEZIATO | 10,00 |

Pesce spada affumicato, ricotta all'arancia, rucola, carpaccio di peperoni, menta

NATURALE | 9,00 |

Mousse di formaggio vaccino al basilico, pomodori confit, cipolla marinata, olive e capperi disidratati

LE INSALATE

RICCA | 9,00 |

Lattuga, ceci, cipolla, cetrioli, salsa allo yogurt con cetriolo e aglio, olive, aceto, origano, pomodori ciliegino

BALSAMICA | 9,00 |

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

GENUINA | 10,00 |

Baccalà in olio cottura, misticanza, crema di peperoni verdi /crema di piselli, pomodori confit, polvere di melanzane, uova di lompo

VINI CONSIGLIATI

Libens

Sumaré 30 mesi

Sumaré 42 mesi

Torre Testa Rosato
Saturnino

Punta Aquila
Miraglio

Oltremé | Lamo

Giancòla
Sumaré 42 mesi

Libens | Salende

Lamo | Oltremé

Sumaré 30 mesi
Saturnino

Torre Testa Rosato
Sumaré 60 mesi

Sumaré 42 mesi
Giancòla

Lamo
Giancòla

Saturnino
Oltremé

Giancòla
Sumaré 60 mesi

I PIATTI MEDITERRANEI

CROCCANTE | 12,00 |

Riso integrale al salto, verdure di stagione croccanti, pomodori confit, basilico, granella di anacardi

CREMOSO | 12,00 |

Tortelloni ai tre sapori ripieni di stracciatella, guazzetto di pomodori datterini, scaglie di caciocotta, corallo di basilico

TIPICO | 14,00 |

Tubettone all'alga spirulina e frutti di mare, mantecati al fumetto di pesce, menta

FRAGRANTE | 12,00 |

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

INNOVATIVO | 16,00 |

Trancio di tonno rosso alla piastra marinato al vino Sumaré, valeriana, cipolla di Tropea caramellata, maionese aromatizzata alla curcuma e zafferano

PERSISTENTE | 16,00 |

Tartare di salmone marinato al Salende, cipolla marinata, mela verde, menta

SUCCULENTO | 18,00 |

Trancio di salmone glassato al limone, caponata di verdure alla mediterranea, menta

MEDITERRANEA | 18,00 |

Tartare di fassona, fonduta di pecorino di latte crudo, tuorlo d'uovo marinato, cipolla croccante

PREGIATO | 18,00 |

Filetto di manzo in crosta di pistacchi, patate all'olio evo

I TAGLIERI

AUTOCTONO | 14,00 |

Selezione di salumi locali con patè su crostini di pane

ARMONIOSO | 18,00 |

Assortimento di formaggi freschi e stagionati con confetture

EQUILIBRATO | 14,00 |

Selezione di salumi e formaggi freschi e stagionati locali con confetture

MENU BAMBINI

APPETITOSO | 12,00 |

Cotto di Puglia, mozzarelle, bevanda biologica

GUSTOSO | 12,00 |

Orecchiette al sugo di pomodori ciliegino, mozzarelle, bevanda biologica

DOLCI

MOUSSE ARTIGIANALI | 5,00 |

DOLCETTI ALLE MANDORLE CON

CONFETTURA DI CILIEGIA (3pz) | 3,00 |

VINI CONSIGLIATI

Libens | Salende

Lamo
Punta Aquila

Torre Testa Rosato
Saturnino

Giancòla
Sumaré 30 mesi

Oltremé
Sumaré 42 mesi

Salende
Saturnino

Torre Testa Rosato
Salende

Visellio
Torre Testa

Jaddico | Miraglio

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.

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 | 60,00 |

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
Oltremé
Jaddico
Visellio

Sumaré
Torre Testa Rosato
Oltremé
Torre Testa

CARTA DEI VINI

MIRAGLIO

ROSSO, DOC BRINDISI

CALICE 4,50
BOTTIGLIA 15,00

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.

PUNTA AQUILA

ROSSO, IGT SALENTO

CALICE 4,50
BOTTIGLIA 15,00

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.

LAMO

ROSSO, DOC OSTUNI

CALICE 5,00
BOTTIGLIA 17,00

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

LIBENS

SPUMANTE METODO CHARMAT,
IGT SALENTO

CALICE 3,50
BOTTIGLIA 14,00

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

SALENDE

BIANCO, IGT SALENTO

CALICE 4,50
BOTTIGLIA 14,50

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

SATURNINO

ROSATO, DOC BRINDISI

CALICE 4,50
BOTTIGLIA 15,50

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

OLTREMÉ

ROSSO, DOC BRINDISI SUSUMANIELLO

CALICE 5,00
BOTTIGLIA 16,00

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

GIANCÒLA

BIANCO, IGT SALENTO

CALICE 5,50
BOTTIGLIA 18,00

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

TORRE TESTA ROSATO

ROSATO, IGT SALENTO

CALICE 5,50
BOTTIGLIA 18,00

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

VISELLIO

ROSSO, IGT SALENTO

CALICE 7,50
BOTTIGLIA 30,00

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.

JADDICO

ROSSO, DOC BRINDISI RISERVA

CALICE 7,00
BOTTIGLIA 27,00

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.

TORRE TESTA

ROSSO, DOC BRINDISI SUSUMANIELLO

BOTTIGLIA 60,00

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.

SUMARÉ 30 MESI

ROSATO, METODO CLASSICO

CALICE 5,00
BOTTIGLIA 24,00

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

SUMARÉ 42 MESI

ROSATO, METODO CLASSICO

BOTTIGLIA 27,00

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

SUMARÉ 60 MESI

ROSATO, METODO CLASSICO

BOTTIGLIA 36,00

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

ALEATICO

PASSITO, IGT SALENTO

CALICE 4,00
BOTTIGLIA 16,00

Vitigno Aleatico / **Tenuta** Uggio, Brindisi / **Affinamento** 6-7 mesi in acciaio, 6 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/](https://www.tenuterubino.com/vini-tenute-rubino/)



  VINOTECANUMEROPRIMO.IT



NUMERO PRIMO