



TRATTORIA
TERRA MADRE
TERRA MADRE GROUP

Antipasto/ appetizer €22,00 a persona (min 2 persone)

- Insalata di verza ,maionese di mela verde e noci /Cabbage salad with green apple cream and nuts
- Spinaci,cipolla in agrodolce, mandorle e vin cotto/Spinach, onion, almonds and vin cotto
- Crema di ceci, barbabietola / Cream of chickpeas,beetroot
- Terrina di verdure gratinate/ Terrina of gratinated vegetables
- Terrina di bietole e pomodoro/terrines of swiss chard
- Cicorie con uovo e polpettine di carne/ Cicory with eggs and meet balls

Piatto singolo di verdura/ single vegetables plate €10,00

LE NOSTRE SCELTE-OUR CHOICES

Strascinate con cime di rapa acciughe e pan grattato (glutine) Strascinate with turnip tops, anchovies and crumble bread(*gluten)	€16,00
Trocchi con salsiccia con crema di cavolfiori e cicoria (*glutine,uova) Troccoli with sausage ,cream of cauliflower and chicory (*gluten,eggs)	€ 16,00
Purè di fave bianche e verdure (gluten) White fava beans cream with vegetables (*gluten)	€14,00
Brascioletta al sugo con polpette di pane, uova e formaggio e puree di patate al prezzemolo (*glutine, lattosio, uova) Veal meat rolls with bread balls made with cheese, eggs, and mashed potatoes with parsley (*gluten,*lactose,*eggs)	€ 19,00
Polpettone farcito di verdura e capocollo con patate e verdure al forno Meat loaf filled with vegetables and pork neck, roasted potatoes and vegetables	€ 17,00
Verdure pastellate con crema verdure (*glutine) Fried vegetables with vegetable's cream (*gluten)	€ 13,00
Uova al tegamino con crema di burrata affumicata e verdure dell'orto (*uova,*lattosio) Fried eggs with smoked burrata cheese cream and garden vegetables (*eggs,*lactose)	€ 14,00

COPERTO · TABLE FEE € 3,00



TRATTORIA
TERRA MADRE
TERRA MADRE GROUP

SALUMI DI ANTONIO MARTINO DI MARTINA FRANCA - COLD CUTS -

Tagliere solo salumi (10 pz capocollo- 12 pz salame a corda) ·
Selection of salumi
€20,00

FORMAGGI DI MASSERIA · CHEESE

Tagliere solo formaggi (4 formaggi, 2 pz per tipo) ·

Selection of cheese
€20,00

DOLCI DEL GIORNO · DESSERTS OF THE DAY
€6,00

BEVANDE · DRINKS

Acqua (naturale o gassata) Water	€ 3,00	Bicchiere di vino della casa (Cantina Tauro - Alberobello) Glass of house wine	€ 6,00
Bibite biologiche (cola, aranciata, limonata) Organic soft drinks (coke, orange juice, lemon)	€ 3,00	Caffè napoletano "Izzo" Espresso coffee	€ 1,50
Birra artigianale locale ambrata/bionda/weiss (0,50 Lt) Italian craft beers red/blonde/weiss (0,50 Lt)	€ 6,50	Cappuccino, Tea, Caffè americano Cappuccino, Tea, American coffee	€ 2,00