



# Menu

*Al Tartufo*  
restaurant

# Al Tartufo

- restaurant -

**Alla scoperta dell'affascinante  
mondo del tartufo nel mediterraneo**

*Discovering the fascinating  
world of truffles in the Mediterranean*

La Puglia nel piatto.  
*Puglia on your plate.*

*Un itinerario gastronomico da raccontare*  
A gastronomic itinerary to tell

**Scusate se qualche volta dovremmo dirVi di no,  
sarà solo per mancanza di prodotto fresco**  
Sorry if sometimes we might say no, but it's  
only for lack of the genuine product

Coperto\_3,00|Pane extra\_€ 2,00|Modifica Gluten Free\_2,00  
Cover\_3,00|Extra bread basket\_€ 2,00|Gluten Free Change\_2,00


---

# *Viaggio nei sapori - Journey into flavors*

7 portate ~ € 85 a persona, minimo due persone  
*7 courses ~ € 85 per person, minimum two people*

Abbinamento vino ~ 5 calici 5 etichette € 50 a persona  
*Wine pairing ~ 5 glasses 5 labels € 50 per person*

---

Benvenuto tartufato   
*Welcome truffle*

Tonno rosso panato, lampascioni e pomodorino  
*Breaded red tuna, lampascione and tomato*

Friggitello, ceci, rana pescatrice e tartufo  
*Friggitello, chick-peas, frog fish and truffle*

Spaghetti aglio nero fermentato, olio, peperoncino,  
gamberi e stracciatella di bufala  
*Spaghetti fermented black garlic, oil and  
chili pepper, shrimps and buffalo stracciatella*

Carbonara al tartufo  
*Carbonara with truffle*

Sogliola, caponata e tartufo  
*Sole, caponata and truffle*

Mustaccioli, ganache al cioccolato fondente,  
mousse alla vaniglia, crumble di mandorle e  
quenelle gelato alla nocciola  
*Mustaccioli, ganache chocolate, vanilla mousse,  
almond crumble, hazelnut ice cream quenelle*

---

## *Stuzzicare l'appetito - Whet your appetite*


Tonno rosso panato, lampascioni e pomodorino\_20,00  
*Breaded red tuna, lampascione and tomato*


Polpo, patate, cetriolo carosello e bielola\_13,00  
*Octopus, potatoes, carousel cucumber and chard*

Burrata, gamberi e tartufo\_15,00  
*Burrata, shrimps and truffle*

Gamberi - scampi crudo\_90,00/kg  
*Raw shrimps - prawns\_90,00/kg*

Friggitelli, ceci, rana pescatrice e tartufo\_14,00  
*Friggitello, chick-peas, frog fish and truffle*

Melanzane, ricotta, parmigiano e tartufo\_13,00   
*Aubergines, ricotta, parmesan and truffle*

Insalata grika salentina\_10,00   
*Salento grika salad*

---


## *Orgoglio della cucina italiana - Pride of Italian cuisine*

Pasta risottata in zuppa di pesce\_18,00  
*Risotto pasta in fish soup*

Spaghetti aglio nero fermentato, olio, peperoncino,  
gamberi e stracciatella di bufala\_16,00  
*Spaghetti fermented black garlic, oil and  
chili pepper, shrimps and buffalo stracciatella*

Risotto Alessandro Magno  
infuso di erbe, cozze, asparagi, burrata e tartufo\_23,00  
minimo per due persone 30 minuti di cottura  
*herbal infusion, mussels, asparagus, burrata and truffle  
minimum for two people 30 minutes of cooking*

Carbonara al tartufo\_14,00  
*Carbonara with truffle*

Ravioloni Italia con formaggio e pera,   
burro e tartufo\_16,00  
*Ravioli Italy with cheese and pear, butter and truffle*

---

*Tradizione tramandata di generazione in generazione*  
*Tradition handed down from generation to generation*


Sogliola, caponata e tartufo\_16,00  
*Sole, caponata and truffle*

Ombrina, broccoli, nero di seppia e tartufo\_18,00  
*Fish croaker, broccoli, cuttlefish ink and truffle*

Rana pescatrice, cozze, scampo, peperone e carota\_18,00  
*Frog fish, mussels, prawns, peppers and carrot*

Maialino affumicato, riduzione di primitivo,  
porro e tartufo\_16,00  
*Smoked suckling pig, reduction of primitivo wine and  
leeks and truffle*

Diaframma, sedano, basilico, gnocco e riduzione di porto\_18,00  
*Diaphragm, celery, basil, pasta dumpling and reduction of Porto*

Uovo barzotto, carota, formaggio e tartufo\_14,00   
*Barzotto egg, carrot, cheese and truffle*

---

*Il piacere della tavola - The pleasure of the table*

Un percorso di formaggi da assaporare fetta dopo fetta\_20,00  
*A path of cheeses to be savored slice by slice\_20.00*


---

*Dessert*

Sigaro al cioccolato\_7,00  
*Chocolate cigar*

Mela cotogna, biscotto e panna alla vaniglia\_7,00  
*Quince, biscuit and vanilla cream*

Mustaccioli, ganache al cioccolato fondente,  
mousse alla vaniglia, crumble di mandorle e  
quenelle gelato alla nocciola\_7,00  
*Mustaccioli, ganache chocolate, vanilla mousse,  
almond crumble, hazelnut ice cream quenelle*

Vegan fecondità della terra\_7,00   
*Vegan fertility of the earth*

Gelato al Tartufo\_7,00  
*Truffle Ice Cream*

Cheesecake alla menta, cioccolato e limone\_7,00   
*Mint cheesecake, chocolate and lemon*

**Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati**

Si avvisa la gentile clientela che le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio e loro derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiùm di pecan del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure stabilite nel manuale di Autocontrollo ai sensi dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004.

La invitiamo quindi a rivolgersi ai responsabili di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

**Information to customers concerning the presence in the food of ingredients or technological adjuvants considered allergens or their derivatives.**

We inform our customers that information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances. They are available by contacting the staff on duty.

- 1 Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)
- 2 Crustaceans and shellfish products
- 3 Eggs and egg products
- 4 Fish and fish products
- 5 Peanuts and peanut products
- 6 Soy and soy products
- 7 Milk and milk-based products
- 8 Nuts and their derivatives (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts from Brazil pecans, pistachios, macadamia nuts)
- 9 Celery and celery products
- 10 Mustard and mustard-based products
- 11 Sesame seeds and sesame products
- 12 Sulfur anhydrite and sulphites in concentrations above 10mg / kg
- 13 Lupins and lupine-based products
- 14 Shellfish and shellfish products

Dear customer, we would like to inform you that some products can be frozen at source or frozen on site (by rapid abatement of temperature) in compliance with the procedures established in the Self-control manual pursuant to EC Reg. 852/2004 and 853/2004.

We therefore invite you to contact the room managers to get all the information about the product you want.

One of our staff in charge is at your disposal to provide any additional support or information, including by showing suitable documentation, such as specific operating instructions, recipe books, original labels of the raw materials.



**Certificati AIC**  
(Associazione Italiana Celiachia)  
*(Italian Celiac Association)*



**BORGIA  
TARTUFI**