



TENUTE
AL
BANO

MENU ESTIVO 2019

**Il Cliente è il Re di questo Ristorante
Benvenuti**

Cari Amici Gastronomici,
il Ristorante "*Don Carmelo*" nelle Tenute di Al Bano è da sempre legato
ai prodotti naturali, del territorio e di stagione.

Garantiamo piatti con prodotti freschi
e di cui la disponibilità potrà variare secondo quella dei nostri fornitori.

Informiamo la nostra gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande
preparati e somministrati possono essere contenuti
ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze.

Lo staff rimane a vostra completa disposizione
per fornire ogni supporto o informazione.

Il Team di Tenute Al Bano.

... mangiare è un gesto agricolo

I NOSTRI... ANTIPASTI

Frise Pugliese <i>pomodorini del nostro Orto, cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti e bocconcini di Bufala</i>	€ 9,00
Zucchine ripiene con cuore di mozzarella, pomodorini ciliegini e caciocavallo podolico	€ 10,00
Capocollo di Martina Franca, burrata pugliese delle Murge e caciocavallo podolico	€ 12,00
Polipetto nella pignatta	€ 12,00
Impepata di cozze alla Cellinese	€ 12,00
Carpaccio di Salmone marinato all'arancia, pepe rosa e salsa allo yogurt	€ 14,00

PRIMI PIATTI DI TERRA

Spaghetti alla Carrisi <i>sedano, carote, cipolla, aglio, capperi, ciliegino, vino bianco della cantina di Al Bano</i>	€ 10,00
Spaghetti con dadolata di melanzane, pomodorino giallo e basilico	€ 10,00
Orecchiette di Grano Arso Pugliese, pomodoro ciliegino, cacio ricotta e basilico	€ 12,00
Trofie con pesto di basilico e pistacchi di Bronte	€ 12,00
Risotto con zuccina e menta	€ 13,00
	<i>minimo per 2 persone, prezzo a persona</i>

PRIMI PIATTI DI MARE

Spaghetti alle cozze	€ 12,00
Risotto ai frutti di mare	€ 12,00
	<i>minimo per 2 persone, prezzo a persona</i>
Linguine alle vongole in bianco	€ 13,00
Ravioli dello Chef ripieni con crema di ricotta, zenzero e salsa di salmone	€ 14,00
Zuppa di pesce tipica Salentina <i>autentico pescato del giorno</i>	€ 14,00

SECONDI PIATTI... TRA TERRE E MARE

Involtino Cellinese <i>con sedano, pecorino, aglio</i>	€ 12,00
Filetto di Manzo con salsa al vino negroamaro " <i>Il Basiliano</i> "	€ 16,00
Frittura mista di pesce <i>autentico pescato del giorno</i>	€ 18,00
Filetto di Baccalà con crema di ceci neri e cicoriella selvatica	€ 18,00
Pesce fresco alla griglia <i>autentico pescato del giorno</i>	€ / kg

INSALATE

Insalata mista del nostro Orto <i>con pomodorino, rucola, lattuga</i>	€ 8,00
Insalatona <i>con filetto di tonno, mozzarella, mais, olive leccine, lattuga</i>	€ 10,00

CONTORNI

Patatine fritte	€ 5,00
Patate arrosto del nostro Orto	€ 6,00
Grigliata mista di verdure del nostro orto	€ 8,00

LA BRACERIA

Grigliata mista di carne <i>con salsiccia cellinese, capocollo, agnello, costine</i>	€ 18,00
Filetto di manzo alla griglia con insalata del nostro Orto	€ 18,00
Costolette di agnello alla brace	€ 18,00
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e grana	€ 16,00
Pesce fresco alla griglia <i>autentico pescato del giorno</i>	€ / kg

LE NOSTRE SALSE

Salsa al vino rosso	€ 3,00
Salsa al vino bianco	€ 3,00
Salsa Barbecue	€ 3,00
Salsa alla Birra	€ 3,00
Salsa alla Menta	€ 3,00

DESSERT

Flute al limoncello	€ 5,00
Frutta di Stagione	€ 5,00

LA NOSTRA PASTICCERIA ARTIGIANALE

Torta Pasticciotto <i>dolce tipico Salentino, pasta frolla leccese, crema pasticcera e pan di spagna</i>	€ 6,00
Crostata con crema pasticcera e frutta fresca <i>fondo di frolla al burro, crema pasticceria e frutta fresca di stagione</i>	€ 6,00
Torta Colitta <i>pan di spagna al cacao, crema di cacao e nocciole glassata con ganache fondente</i>	€ 6,00
Bavarese al limoncello	€ 6,00
Bavarese al Tiramisù	€ 6,00
Il Ricottone <i>dolce con ricotta di pecora, uva sultanina, pasta di mandorla</i>	€ 6,00
Spumoncino Gelato	€ 6,00
Tartufo Bianco	€ 6,00
Tartufo nero	€ 6,00

PIZZERIA AL FORNO A LEGNO

LE PIZZE ROSSE

Margherita <i>pomodoro, mozzarella</i>	€ 4,00
Marinara <i>pomodoro, aglio, origano, acciughe</i>	€ 4,00
Pugliese <i>pomodoro, mozzarella, cipolla, olive nere</i>	€ 6,00
Napoli <i>pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe</i>	€ 6,00
Quattro Formaggi <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, scaglie di grana</i>	€ 7,00
Fumè <i>pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck</i>	€ 7,00
Prosciutto e Funghi <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon</i>	€ 7,00
Parmigiana <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, scaglie di grana</i>	€ 7,00
Capricciosa <i>pomodoro, mozzarella, funghi freschi, carciofi, prosciutto cotto</i>	€ 7,00
Tonno e Cipolla <i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	€ 8,00
Quattro Stagioni <i>pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, capperi</i>	€ 8,00
Diavola <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	€ 8,00
Primavera <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, scaglie di grana, rucola, origano</i>	€ 8,00
Carpaccetta <i>pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana</i>	€ 8,00
Bufala e basilico <i>pomodoro, mozzarella di bufala, basilico</i>	€ 9,00
Don Carmelo <i>pomodoro, mozzarella, porcini*, salsiccia</i>	€ 10,00

LE PIZZE BIANCHE

Crudaiola <i>pomodoro fresco, mozzarella, rucola</i>	€ 6,00
Monte Bianco <i>mozzarella, funghi freschi</i>	€ 7,00
Delicata <i>mozzarella, prosciutto crudo, rucola</i>	€ 8,00
Caprese <i>pomodoro fresco, mozzarella, prosciutto crudo, scaglie di grana, rucola</i>	€ 8,00
Vegetariana <i>Peperoni, zucchine, melanzane, cipolla</i>	€ 9,00
La Cellinese <i>rosmarino, caciocavallo, uva, salsa al vino rosso</i>	€ 9,00

BEVANDE

Acqua minerale / naturale 75 cl.	€ 2,50
Coca-Cola / Coca-Cola Zero 33 cl.	€ 3,00
Coca-Cola 1 lt.	€ 5,00
Fanta 33 cl.	€ 3,00
Fanta 1 lt.	€ 5,00
Sprite 33 cl.	€ 3,00

BIRRE

Nastro Azzurro 33 cl. (Italia)	€ 3,00
Nastro Azzurro 66 cl. (Italia)	€ 5,00
Moretti Pugliese 50 cl. (Italia)	€ 4,00
Beck's 33 cl.	€ 3,00
Beck's 66 cl.	€ 5,00
Menabrea 33 cl. (Italia)	€ 4,00
Menabrea 66 cl. (Italia)	€ 6,00
Tennents 33 cl. (Inghilterra)	€ 5,00

BIRRE ARTIGIANALI

Moretti Baffo d'Oro 66 cl. (Italia)	€ 5,00
Moretti Grand Cru 75 cl. (Italia)	€ 12,00
LaChouffe Blondo 33 cl. (Belgio)	€ 8,00
LaChouffe Scotch 33 cl. (Belgio)	€ 12,00
Leffe 33 cl. – Birra d'Abbazia (Belgio)	€ 6,00
Leffe Royale 75 cl. – Birra d'Abbazia (Belgio)	€ 15,00

CAFFE' E INFUSI

Caffè	€ 1,20
Espressino	€ 1,40
Cappuccino	€ 1,60
The	€ 2,50
Camomilla	€ 2,50

LIQUORI E AMARI

Limoncello	€ 3,00
Amari	€ 4,00
Grappa di Luna	€ 4,00
Whisky	€ 6,00
Brandy	€ 6,00
Cognac	€ 6,00

CANTINA AL BANO

I BIANCHI

Don Carmelo € 6,00 / calice - € 14,00 / bottiglia

Chardonay di sapore asciutto, fresco e fruttato, acidulo e armonico

Felicità € 7,00 / calice - € 16,00 / bottiglia

Miscela di Chardonnay e Sauvignon dal sapore asciutto, leggermente vellutato e armonico

I ROSATI

Don Carmelo € 6,00 / calice - € 14,00 / bottiglia

Negroamaro dall'odore, sapore e corpo caratteristico della terra Cellinese

Mediterraneo € 7,00 / calice - € 16,00 / bottiglia

Rosato di Negroamaro in purezza dal sapore sapido, leggermente acidulo e armonico

I ROSSI

Basiliano € 5,00 / calice - € 12,00 / bottiglia

Negroamaro dal netto profumo di piccoli frutti di bosco, sapore asciutto e caldo

Salice Salentino € 6,00 / calice - € 14,00 / bottiglia

Negroamaro e Malvasia nera di Brindisi dal profumo vino con sapore asciutto alquanto morbido e vellutato

Don Carmelo € 6,00 / calice - € 14,00 / bottiglia

Negroamaro e Primitivo dall'odore, sapore e corpo caratteristico della terra del Salento

Nostalgia € 7,00 / calice - € 16,00 / bottiglia

Negroamaro dal sapore asciutto, leggermente acidulo e giustamente tannico, caldo, sapido e vellutato

Taras € 9,00 / calice - € 20,00 / bottiglia

Primitivo affinato in barrique di rovere francese dal sapore di frutti maturi, sapido e asciutto dal profumo speziato

Platone € 45,00 / bottiglia

Negroamaro e Primitivo vendemmiato con circa 15 giorni di ritardo rispetto al normale periodo, dando così la possibilità all'uva di raggiungere una migliore maturazione. Il vino ottenuto viene affinato in barrique per un lungo periodo.

GLI SPUMANTI

Felicità Brut Bianco € 6,00 / flute - € 14,00 / bottiglia

Felicità Brut Rosato € 6,00 / flute - € 14,00 / bottiglia