



MIENEWS WEEKLY

IL CANTINALE

Coperto € 2.00

N° 009 Giugno 2024



SORSI - MORSI - DISCORSI



Lun-Ven 18.30 - 23.30
Sab-Dom 12.30-15.30 18.30-23.30



Antipasti dell'osteria

a pagina 1



Primi piatti

a pagina 2



Secondi piatti

a pagina 3



Pizze in forno a legna

alle pagine 4 e 5



Selezione di Vini

da pagina 6 a pagina 13



Dessert e dopo pasto

alle pagine 18, 19 e 26

Prenotazioni a pagina 21

Il Nuovo Gusto

A CHI SA PRENDERE A MORSI LA VITA, SORSEGGIANDO UN BUON VINO E PERDENDOSI FRA INFINITI PIACEVOLI DISCORSI. BENVENUTI A IL CANTINALE

Un nuovo luogo dai sapori e dai valori antichi. Il Cantinale è convivialità, amore per il buon vino e per il buon cibo. Un luogo nel cuore del centro storico di Monopoli, dove storia e tradizione si intrecciano con modernità e innovazione al fine di restituire al passato un tempo nuovo.



Il Faro Rosso di Monopoli, immerso nella vita caotica dei pescatori e del molo, è basso e tozzo; alto solamente 15 metri e svolge una funzione di segnalamento all'ingresso del porto sin dall'anno 1878

Qui sono di casa l'autenticità, la territorialità e la stagionalità dei prodotti e delle materie prime, sapientemente combinati per dare nuova linfa alla cucina tipica mediterranea. Ma soprattutto, Il Cantinale è accoglienza, giovialità e cordialità. Un posto dove tutti possono sentirsi a casa e allo stesso tempo un posto dove chiunque può avventurarsi in un viaggio nella storia e ritornare a dare importanza ai gesti, ai sapori autentici, alle parole, ai discorsi infiniti di fronte a un buon calice di vino e alla semplicità di essere se stessi. Benvenuti a Il Cantinale

Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze ad una delle seguenti categorie alimentari:

- 1.Lattosio, 2.Glutine, 3.Uova, 4.Arachidi, 5. Scsamo, 6.Soja, 7.Frutta a guscio, 8. Sedano, 9.Senape, 10.Lupini, 11.Anidride solforosa, 12.Molluschi, 13.Pesce, 14.Crostacci.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

In assenza del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.

Lo Chef consiglia

Spaghettoni cacio e pepe di mare - Zuppeta di pesce



Con tartare di gamberi, pecorino romano e pepe

€ 15.00



Zuppa di pesce in cocchio

€ 22.00



Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. 1.Lattosio, 2.Glutine, 3.Uova, 4.Arachidi, 5. Sesamo, 6.Soja, 7.Frutta a guscio, 8. Sedano, 9.Senape, 10.Lupini, 11.Anidride solforosa, 12.Molluschi, 13.Pesce, 14.Crostacei. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. In assenza del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.

ANTIPASTI DELL'OSTERIA

La merenda del contadino

Selezione di salamelle locali con formaggi accompagnati da sott'olio e pane tostato

€ 25.00

Polpette della Nonna

Polpette di carne, pomodoro infornato e basilico fresco

€ 10.00

Frittelle

Popizze baresi con spuma di mortadella e ricotta forte in accompagnamento

€ 10.00

Parmigiana

Parmigiana di melanzane come da tradizione

€ 12.00

Bis di tartare

di tonno e salmone con datterino giallo, burrata e basilico

€ 18.00

Pancotto del Cantinale

Con brasato di polpo al primitivo e cime di rapa

€ 15.00

Caprese di mare

Burratina, tartare di gambero, pomodorino confit, crumble di tarallo

€ 13.00

Salmone scottato

con crema di carote, fior di capperi, misticanza, more e lime

€ 16.00

AUTENTICA PUGLIA!



Piatti locali e saporiti come il "Pancotto del Cantinale" e la "Merenda del contadino" vi faranno assaporare la nostra reinterpretazione della tradizione pugliese. Vi suggeriamo di abbinarli a un eccellente **Rosè di Primitivo Cantonovo**, un rosato che conferma le note mediterranee percepite all'olfatto, con un perfetto equilibrio tra vista, olfatto e gusto, supportato da una piacevole freschezza e tannini eleganti ben integrati.



PRIMI PIATTI

Cavatellone ai frutti di mare

Con frutti di mare misti e gocce di prezzemolo

€ 14.00

Orecchiette al ragù

Con ragù di brasciole, polpette e latte al formaggio

€ 14.00

Spaghettone cacio e pepe di mare

Con tartare di gamberi, pecorino romano e pepe

€ 15.00

Fusillone alla carbonara di mare

Con seppia, scampi, gamberi, tonno, salmone e guancialetto croccante

€ 15.00

Raviolone ai crostacei

Con pomodoro infornato, scampo cotto e crudo, basilico

€ 18.00

I Primi del giorno

Chiedete pure le varie disponibilità al personale di sala

€ ??

UN ARMONIA DI SAPORI!



Piatti avvolgenti come il nostro "Cavatellone ai frutti di mare" con frutti di mare misti e prezzemolo, o i profumatissimi "Ravioloni ai crostacei", che sprigionano aromi estivi grazie al ripieno essenziale con pomodoro infornato, scampo cotto e crudo, basilico.



Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE n.609/11. 1.Lattosio, 2.Glutine, 3.Uova, 4.Arachidi, 5. Sesamo, 6.Soià, 7.Frutta a guscio, 8. Sedano, 9.Senape, 10.Lupini, 11.Anidride solforosa, 12.Molluschi, 13.Pesce, 14.Crostacei. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. In assenza del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.

Pollo e patate

Coscia di pollo ripiena, crema di patate al forno, rosmarino e pomodorino € 13.00

Tagliata di Manzo

Con fondo di vitello, latte al formaggio, rucola e funghi cardoncelli € 18.00

Picanha

Con salsa di manzo melanzana stracotta e crema di patate al forno € 25.00

Carni alla griglia (Secondo disponibilità)

Costata di Manzo / Bavetta di manzo / Tomahawk € 55,00/Kg

Zuppetta di mare

Zuppa di pesce in coccio € 22.00

Cartoccio di mare

Frittura di calamari, polpo, gamberi e alici spinate* € 18.00

Tonno in crosta

Di taralli, datterino giallo, burratina, basilico e crumble di olive* € 19.00

Pescato del giorno (Secondo disponibilità)

Forno / Griglia / Sale € 60,00/Kg

CONTORNI

€ 5,00

Patate fritte o al forno

Insalatina di stagione

Verdure grigliate

Cruditè di verdure

SECONDI, MA SOLO SULLA CARTA !



I nostri secondi, di ispirazione tipica e casereccia, provenienti esclusivamente da piccole realtà locali, sono fatti con ingredienti di qualità che vengono trattati con cura e nel rispetto della tradizione, per ottenere i sapori veraci, genuini e incontaminati di una volta.

*A seconda della reperibilità, alcuni prodotti potrebbero contenere alimenti surgelati

SECONDI PIATTI



Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. 1.Lattosio, 2.Glutine, 3.Uova, 4.Arachidi, 5. Sesamo, 6.Soja, 7.Frutta a guscio, 8. Sedano, 9.Senape, 10.Lupini, 11.Anidride solforosa, 12.Molluschi, 13.Pesce, 14.Crostacei. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. In assenza del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.

PIZZE IN FORNO A LEGNA

LE ROSSE

LE BIANCHE

Regina Margherita

Filetto di pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico e olio evo € 7.00

La Saporita

Filetto di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante, gorgonzola, granella di noci e olio evo € 10.00

La Pezzente

Filetto di pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia pezzente, funghi cardoncelli, chips croccanti di parmigiano e olio evo al peperoncino € 12.00

La Guanciaiale

Crema di datterino giallo, mozzarella fior di latte, guanciaiale, gorgonzola e basilico € 11.00

La Golosa

Crema di patate al forno, mortadella, stracciatella, granella di pistacchio e pomodorino confit € 13.00

La Tradizione

Crema di patate, salsiccia nostrana, pesto di basilico, pomodoro secco e burratina € 12.00

L'alternativa

Mozzarella fior di latte, pomodorino, prosciutto cotto, pesto di basilico e mousse di ricotta € 10.00

Il Cantinale

Crema bruschetta, mozzarella fior di latte, capocollo di Martina, chips di zuccina alla poverella e tarallo multocereale sbriciolato € 11.00

Cardoncelli & Co.

Bufala, bresaola, pomodorino confit, cardoncelli, rucola e chips di grana € 13.00

Monopoli

Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, patate al forno, Philadelphia e olive € 11.00

Crudo alla Barese

Mozzarella fior di latte, Philadelphia, crudo alla barese, zuccina alla poverella e basilico € 11.00

Su richiesta bordo ripieno di ricotta Impasto per celiaci e mozzarella senza lattosio (+ 2,00 €)



Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. 1.Lattosio, 2.Glutine, 3.Uova, 4.Arachidi, 5. Sesamo, 6.Soia, 7.Frutta a guscio, 8. Sedano, 9.Senape, 10.Lupini, 11.Anidride solforosa, 12.Molluschi, 13.Pesce, 14.Crostacei. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. In assenza del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.

PIZZE IN FORNO A LEGNA

LE CICCIO



La Pugliese

Tartare di manzo, mozzarella di Bufala, pomodorino confit, vincotto e basilico fresco € 13,00

Cacio e pepe

Crema di cacio e pepe, melanzane, zucchine grigliate e guancialetto croccante € 10,00

L'artigiana

Pomodorino ciliegino, rucola, burratina e prosciutto crudo € 11,00

La Fresca

Insalata, tartare di tonno, stracciatella, pomodorini confit e olive croccanti € 13,00

La Schiacciata

Pizza arrotolata con mozzarella fior di latte, pomodoro e ricotta forte € 10,00

La Schiacciata 2.0

Pizza arrotolata con mozzarella fior di latte, pomodoro, Mortadella, pesto di basilico e grana € 13,00

LA NOSTRA PIZZA NON HA SEGRETI!



Quando ci chiedete come mai le nostre pizze sono così buone e fragranti, la risposta è molto semplice: impasto lievitato per 72 ore, ingredienti selezionati e di altissima qualità, cottura rigorosamente in forno a legna!



NEWS DALLA CANTINA

ORGOGGIO DELLA NOSTRA CANTINA: ROSSI STRUTTURATI E AMABILI, BIANCHI SECCHI E FRUTTATI, ROSATI DAL SAPORE PIENO, SAPIDO E GIUSTAMENTE ACIDULO, SPUMANTI E BOLLICINE DI QUALITÀ.

LA NOSTRA OSTERIA PUGLIESE NON POTEVA TROVARE MIGLIOR PARTNER PER COMPLETARE GLI EQUILIBRI E LE PERFETTE COMBINAZIONI ENOGASTRONOMICHE.

La produzione vinicola della Puglia è tra le più importanti in Italia in termini quantitativi. Per anni il vino Pugliese che prendeva la via del nord destinato ad altre regioni e ad altre zone dell'Europa veniva utilizzato come vino "da taglio" per rinforzare i vini locali, conferendo colore, struttura e alcol. Da alcuni anni però la situazione sta cambiando e i produttori pugliesi hanno iniziato a dedicarsi alla produzione di qualità, nella consapevolezza dell'enorme potenziale vinicolo della regione. Negro Amaro, Primitivo e Uva di Troia sono uve che negli ultimi anni hanno guadagnato la ribalta internazionale, segnando la ripresa dei vini della Puglia. La Puglia nella sua interezza è poi una delle aree di riferimento in Italia per la produzione di vini rosati, ideali sia per l'abbinamento con i piatti della



cucina locale, che per il clima caldo che caratterizza l'area per quasi tutto l'anno. Nel Salento sono basati sul Negro Amaro, nell'Alta Murgia, a Castel del Monte, sul Bombino nero, mentre nel Barese sull'Uva di Troia e sul Montepulciano.

BEVANDE

Vino della casa

Lybante Puglia Rosso/Rosato/Bianco frizzante

1/2 lt € 7,00 - 1lt € 12,00

Calice di vino

a calice € 5,00

Passito di Pantelleria

Kufurà DOP Gradazione 14,5%

a calice € 10,00

Birra alla spina

Spaten birra bionda

0,25cl € 3,00 - 0,50cl € 5,00

Agrigola birra Salento rossa

0,20cl € 4,00 - 0,40cl € 6,00

Acqua

Liscia/Gassata

0,75cl € 2,00

Bevande

Coca Cola / Fanta / Gazzosa

€ 3,00

**Spumante Rosato Dolce Moscatello Selvatico****€ 23.00****L'Archetipo**

Vitigni: Moscatello selvatico 95% + Moscato a bacca rossa 5%

Suolo: Equilibrato tra argilla, limo e sabbia e ricco di humus.

Vino bianco spumante dolce profumato, fragrante e vivace. Freschissimo, intenso e succoso

Gradazione alcolica: 10 + 3,5% vol.

**Spumante Rosato Brut Susumante****€ 25.00****L'Archetipo**

Vitigni: Susumaniello 100% (vitigno autoctono pugliese)

Suolo: Argilloso, limoso e sabbioso con buona presenza di humus

Vino rosato spumante aromatico e fragrante. Freschissimo e succoso, è un vino versatile, ma di carattere e in grado di adattarsi a qualsiasi situazione e stagione.

Gradazione alcolica: 11% vol.

**Spumante Brut Nature Marasco****€ 23.00****L'archetipo**

Vitigni: Maresco 100% (vitigno autoctono pugliese)

Suolo: Arenaria e pelite, con notevole presenza di ciottolie humus

Vino bianco spumante fragrante, diretto e leggermente aromatico. Fresco, polposo e sapido, si muove agile in bocca, senza rinunciare a morbidezza e rotondità.

Gradazione alcolica: 12% vol.

**Porta Monticano Millesimato Vino Spumante brut****€ 18.00****Zardetto**

Vitigni: Glera, Verdiso, Incrocio Manzoni, Boschera

Colore: paglierino carico con riflessi dorati e perlage di bella finezza. Profumo: elegante, ricco con note tostate di pane e sentori di pasticceria. Gusto: secco, armonico con bocca molto elegante, fresca e con voluminosa e sottile cremosità.

Gradazione alcolica: 11,0%

**Isottèo Spumante Brut Verdeca I.G.P. Puglia****€ 26.00****Cantine Coppi - Gioia del colle**

Vitigni: Verdeca 100%

Colore: Verde cristallino e luminoso scandito da bollicine fini, regolari e persistenti

Profumo: fine e delicato, spiccatamente fruttato con note di drupacee gialle, fiori bianchi, timo e agrumi

Gusto: polposo e sapido, piacevolmente fresco e che narra la mineralità dei terreni pietrosi della Murgia e della Valle d'Itria, al ritmo di un prolungato e fragrante fruttato.

Gradazione alcolica: 11,5%

**The Game Changer Prosecco Rosé Extra Dry****€ 22.00****Zardetto**

Vitigni: Pinot Nero e Glera

Un prosecco fruttato, con note di mela golden, pesca bianca, piccoli frutti rossi e sentori di fiori primaverili, vivo e fragrante. Ideale per un party con amici, grazie al suo lato chic e distintivo, ma anche gioviale e vivace.

Gradazione alcolica: 11,0%

**Bollicine Chèri Spumante rosè I.G.P. Extra Dry € 26.00****Cantine Coppi - Gioia del colle**

Vitigni: Negroamaro 100%

BollicineChèri extra dry rosè I.G.P. Salento è uno Spumante rosè negroamaro che si porge con un rosa brillante, perlage fine e persistente, un profumo ed un gusto delicatamente fruttato, desiderabile a qualsiasi ora, raffinato come aperitivo, con piatti di mare, ottimo da fine pasto con pasticcini alle mandorle.

Gradazione alcolica: 11,5%

**D'Araprì Brut € 42.00**

Vitigni: Bombino Bianco e Pinot Nero

Colore: paglierino brillante e di perlage sottile. Profumo: bouquet etereo con sentore di lisato, ingentilito da profumi di fiori di campo essiccati e da sentori fruttati. Gusto: delicatamente secco ed armonico, con note tostate e panettone. Conclude con un finale pulito e asciutto, con una raffinata secchezza che risucchia l'iniziale dolcezza.

Gradazione alcolica: 12,5%

**D'Araprì Pas Dosè € 42.00**

Vitigni: Bombino Bianco e Pinot Nero

Colore: paglierino carico con riflessi dorati e perlage di bella finezza. Profumo: elegante, ricco con note tostate di pane e sentori di pasticceria. Gusto: secco, armonico con bocca molto elegante, fresca e con voluminosa e sottile cremosità.

Gradazione alcolica: 12,5%

**D'Araprì Brut Rosé € 45.00**

Vitigni: Montepulciano e Pinot Nero

Colore: salmone rosato con sfumature discrete di porpora ed oro, con spuma morbida ed abbondante e fine e persistente perlage. Profumo: naso intenso, fresco, dolce e ampio con fragranza di fiori, pane e frutta matura. Gusto: I Profumi complessi introducono ad un palato vivace, a un sorso pieno e avvolgente con una bolla finissima.

Gradazione alcolica: 12,5%

**Ca' del Bosco franciacorta € 65.00**

Vitigni: Chardonnay 81,5%, Pinot Bianco 1,5%, Pinot Nero 17%.

Le migliori selezioni di uva Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco provenienti dalle migliori vigne. Un Franciacorta classico, equilibrato, piacevolmente fresco e acidulo. Perfetto per ogni occasione.

Gradazione alcolica: 12,8%

**Blanc de Blancs Champagne € 90.00****Pierre Gobillard**

Vitigni: Chardonnay

Il colore è giallo paglierino con riflessi tendenti al verde. Naso: Al naso è fresco, con aromi di agrumi e fiori bianchi. A contatto con l'aria: un accenno di albicocca. Gusto: Bella freschezza in bocca. Gradazione alcolica: 11,5%

**Primitivo I.G.T Puglia**
Terrecarsiche Castellana Grotte

€ 15.00

Vitigni: Primitivo 100%

Vino rosso rubino intenso, dal bouquet pieno e fragrante. Il sapore è armonico e corposo.
Gradazione alcolica: 13,5%**Fanova Primitivo D.O.C. Gioia del Colle**
Terrecarsiche Castellana Grotte

€ 24.00

Vitigni: Primitivo Gioia del Colle 100%

Vino rosso rubino intenso, dal bouquet intenso, pieno e fragrante. Il sapore è armonico e corposo. Gradazione alcolica: 14,5%

**L'archetipo primitivo**
L'archetipo

€ 25.00

Vitigni: Primitivo 100%

Colore: rosso rubino di grande intensità, al naso sentori fruttati, erbacei e note speziate; tannicità, abbastanza morbido, molto persistente, discretamente salino e di buona acidità. Affinamento: Acciaio per 18 mesi su fecce fini dove avviene la fermentazione malolattica. Successivamente viene travasato in grandi botti di legno per 18 mesi.
Gradazione alcolica: 14%**Askos Primitivo di Manduria D.O.C.**
Masseria Li Veli

€ 27.00

Vitigni: Primitivo

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo caratteristico del vitigno, con intensa impronta di frutti di bosco, prugne e visciole con sottofondo di spezie dolci, caffè tostato e macchia mediterranea. In bocca è un vino di ottima struttura: morbido e voluminoso supportato da una piacevole freschezza con eleganti tannini ben integrati.
Gradazione alcolica: 15%**Fanova Riserva Primitivo D.O.C.**
Terrecarsiche Castellana Grotte

€ 30.00

Vitigni: Primitivo 100%

Colore: Rosso intenso con riflessi granati. Profumo: Bouquet intenso, pieno, che unisce lo speziato alle confetture di ciliegie e amarene. Sapore: Armonico, corposo, pieno, sapido.
Gradazione alcolica: 16,0%**Don Antonio Primitivo I.G.P.**
Cantine Coppi - Gioia del colle

€ 26.00

Vitigni: Primitivo 100%

Colore: rosso violaceo, brillante e fitto

Profumo: intenso e persistente, che stupisce immediatamente per la ricchezza dei suoi frutti, la pulizia del profumo in cui si sente la vena delle spezie desunta dal rovere e quella dell'uva
Gradazione alcolica: 14,5%

**Sessantanni**

€ 45.00

San Marzano

Vitigni: Primitivo Manduria DOC

Colore Rosso rubino intenso. Profumo Intenso, ricco e molto fruttato, di more, mirtilli, fichi e frutti di bosco in confettura, con note di legno di sandalo, miele di castagno e cioccolato fondente. Gusto Morbido, rotondo, ricco, caldo e avvolgente, dal profilo aromatico intenso e fruttato.

Gradazione alcolica: 14,5%

**ES Primitivo**

€ 85.00

Gianfranco Fino

Vitigni: Primitivo 100%

Colore Rosso rubino impenetrabile. Profumo Ricco, intenso e articolato, con sentori di frutti di bosco maturi, pepe, erbe balsamiche, liquirizia, cioccolato, legni nobili e spezie dolci.

Gusto Vigoroso, potente, morbido e concentrato, di esuberante e lunghissima complessità aromatica, dotato di un'elegante freschezza.

Gradazione alcolica: 16,0%

**Vanitoso Primitivo riserva D.O.C.**

€ 45.00

Cantine Coppi - Gioia del Colle

Vitigni: Primitivo 100%

Colore: rosso violaceo, intenso e brillante, che vira lentamente verso l'aranciato con l'invecchiamento.

Profumo: intenso, persistente, fine, di frutti rossi maturi, abbastanza speziato, ampio e destinato ad arricchirsi amabilmente col passare del tempo.

Gradazione alcolica: 14%

**L'archetipo Primitivo Aglianico**

€ 25.00

L'archetipo

Vitigni: Primitivo 50% e Aglianico 50%

Colore: rosso rubino brillante, sentori fruttati di amarena e susine, con una leggera nota finale di chiodi di garofano. Al palato è di medio corpo, morbido ed equilibrato.

Affinamento: in acciaio su fecce fini per 6 mesi, leggero passaggio di 2/3 mesi in grandi botti di legno e riposo in bottiglia per altri 3 mesi; durante l'affinamento avviene la fermentazione malolattica. Minima aggiunta di anidride solforosa in pre-imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 13%

**Arneide**

€ 27.00

Cantina Vecchia Torre

Vitigni: 70% Negroamaro, 30% Primitivo

Colore: rosso rubino intenso.

Profumi: ampio e persistente, con sentori di frutti rossi ben maturi.

Palato: morbido, vellutato nei tannini, polposo, equilibrato.

Gradazione alcolica: 13,5%

**Amativo Negroamaro**

€ 32.00

Cantele

Vitigni: Primitivo 60%, Negroamaro 40%

Rosso rubino intenso, al naso mostra particolari aromi di caffè d'orzo e spezie dolci, insieme ad accenni fruttati dolci e complessi di more e prugne in confettura. L'assaggio stupisce per la sua semplicità e scorrevolezza di gusto, è morbido, semplice, territoriale e lascia spazio ad una lunga persistenza, simpatica, di succo d'uva e mosto.

Gradazione alcolica: 13,0%

**Sileno Bio**

€ 15.00

Masseria Incantalupi

Vitigni: Negroamaro BIO 100%

Colore rosso rubino con riflessi tendenti al viola. Odore vinoso, sapore asciutto e delicato con un fondo di amarognolo.

Gradazione alcolica: 13,5%

**Pellirosso Negroamaro I.G.P.**

€ 22.00

Cantine Coppi - Gioia del colle

Vitigni: Negroamaro 100%

Colore: intensamente rosso con una tonalità brillante

Profumo: finemente aromatico e col caratteristico fruttato del vitigno in cui si riconoscono i piccoli frutti a bacca nera, persistente Sapore: secco, pieno, abbastanza morbido e sapido

Gradazione alcolica: 12,5%

**L'archetipo Niuru Maru**

€ 25.00

L'archetipo

Vitigni: Negroamaro 100%

Colore: rosso rubino brillante, sentori fruttati di amarena e susine, con una leggera nota finale di chiodi di garofano. Al palato è di medio corpo, morbido ed equilibrato.

Gradazione alcolica: 13%

**A passo lento**

€ 15.00

Vecchia Torre

Vitigni: Negroamaro 70%, Syrah 30%

Colore: rosso porpora intenso. Profumi: intensi con sentori di frutta matura e carrubo. Palato: morbido ed armonico con tannini dolci.

Gradazione alcolica: 13,5%

**Salice Salentino**

€ 18.00

La Pruina

Vitigni: Malvasia, Negroamaro

Vino dal colore rosso rubino con riflessi granati. Bouquet speziato con sentori di frutta rossa e confettura. Palato morbido, intenso, tannini addomesticati con lunga persistenza.

Gradazione alcolica: 13,5%

**Askos Susumaniello Salento IGT**

€ 26.00

Masseria Li Veli

Vitigni: Susumaniello

Colore: Rubino cupo. Naso di grande, grandissimo carattere: le sensazioni tipiche di piccoli frutti rossi e neri sono accompagnate da toni speziati, da ricordi di liquirizia e cacao amaro, da sbuffi di eucalipto. In bocca è pieno ma non pesante, appagante ma di esemplare bevibilità. Davvero ben gestita la potenza alcolica. Delizioso ora, invecchierà bene.

Gradazione alcolica: 14,5%

**Fico - Susumaniello Salento I.G.P**

€ 28.00

Puglia Pop

Vitigni: Susumaniello 100%

Rosso rubino. Bouquet coinvolgente ricco di essenze fruttate di more, ribes e fragole; sussurri di prugna e di ciliegia intrecciate poi a respiri di grafite e di erbe aromatiche con tocchi di ebano e cacao.

Gradazione alcolica: 13,5%

**Malvasia Nera**

€ 15.00

Vigneti Reale

Vitigni: Malvasia Nera 100%

Rosso rubino intenso, al naso mostra particolari aromi di caffè d'orzo e spezie dolci, insieme ad accenni fruttati dolci e complessi di more e prugne in confettura. L'assaggio stupisce per la sua semplicità e scorrevolezza di gusto, è morbido, semplice, territoriale e lascia spazio ad una lunga persistenza, simpatica, di succo d'uva e mosto.

Gradazione alcolica: 13,0%

**Nero di Troia**

€ 22.00

Cantine Spelonga

Vitigni: Nero di troia 100%

Colore rosso porpora con riflessi violacei. Ricco bouquet intenso e persistente, con spiccati riconoscimenti di more, frutti di bosco, gelso nero e venature speziate. Morbido con eleganti tannini. Gradazione alcolica: 13,5%

**Telamone - Nero di Troia Barricato IGT**

€ 26.00

Terrecarsiche Castellana Grotte

Vitigni: Nero di troia 100%

Colore rosso intenso con riflessi granati. Profumo: Bouquet inteso, caldo, speziato.

Sapore: corposo, vellutato, sapido e speziato.

Gradazione alcolica: 13,5%



VINI ROSATI

**Tramari**

€ 21.00

San Marzano

Vitigni: Primitivo 100%

Colore Rosa luminoso. Profumo Deliziose sensazioni di fragolina, frutti di bosco, fiori appena sbocciati e macchia mediterranea. Gusto Fresco, sapido, fragrante, succoso e pulito Gradazione alcolica: 12,5%

**Dogana Aglianico**

€ 13.00

Cantine Fiore - Gravina di Puglia

Vitigni: Aglianico 100%

La tradizione della nostra terra è racchiusa in questa bottiglia attraverso la vinificazione delle uve provenienti dal vitigno Aglianico in un vino rosato dal carattere intenso, avvolgente, fresco e floreale.

Gradazione alcolica: 12,5%

**Negroamaro rosato**

€ 15.00

La Pruina

Vitigni: Negroamaro 100%

Si presenta alla vista di colore rosato vivo. Il bouquet di profumi che raggiunge il naso riserva sentori fruttati che richiamano alla mente il lampone e la fragola. In bocca è pieno e persistente, di beva scorrevole Gradazione alcolica: 12,0%

**Zinzula**

€ 23.00

Masseria Altemura

Vitigni: Negramaro 100%

Colore: tenue e delicato, tendente al cipria, dai lievissimi riflessi ramati. al naso bouquet ampio, dai sofisticati sentori floreali di rosa canina, accompagnati da piacevoli note di amarena e da una speziatura che ricorda il pepe rosa e lo zenzero con un leggero tocco di curcuma.

Gradazione alcolica: 12,5%

**Cantonovo Primitivo rosè Biologico**

€ 26.00

Cantine Coppi - Gioia del colle

Vitigni: Primitivo 100%

Colore: rosa cerasuolo tenue

Profumo: con media persistenza e vivace espressione dei profumi della macchia mediterranea e dei boschi della murgia barese, Cantonovo vino rosato biologico è orgogliosa espressione.

Dalle rose selvatiche al rosmarino.

Gradazione alcolica: 12%

**Susumaniello Miali****€ 18.00****Miali 1886**

Vitigni: Susumaniello 100%

Colore Rosa tenue e delicato Profumo di note fresche di ciliegia, lampone e pompelmo rosa. Gusto fresco, fruttato e di buona persistenza.

Gradazione alcolica: 13%

**Rosato di susumaniello****€ 20.00****L'archetipo**

Vitigni: Susumaniello 100%

Colore: rosato con riflessi magenta, al naso sentori di uva e fiori sostenuti da un'equilibrata acidità che ne rende la beva rinfrescante e succosa.

Gradazione alcolica: 13%

**Askos Susumaniello rosato Salento IGT****€ 26.00****Masseria Li Veli**

Vitigni: Susumaniello 100%

Colore: Bellissima veste ramata. Naso di rosa fresca coperta di rugiada, fragola, lampone, peonia. In bocca rara gradevolezza, ma al contempo lieve percezione tannica.

Gradazione alcolica: 12,5%

**Agorà Rose - Valle d'Itria IGT****€ 18.00****Terrecarsiche Castellana Grotte**

Vitigni: Malvasia Nera - Aleatico

Colore: Rosa fior di pesco

Profumo: Bouquet intenso, floreale ed elegante

Sapore: Delicato, fruttato e sapido

Gradazione alcolica: 11%

**Verdeca I.G.T. Valle d'Itria****€ 15.00****Terrecarsiche Castellana Grotte**

Vitigni: Verdeca 100%

Il colore è giallo tendente al verdolino, il profumo ha un bouquet fragrante, leggermente fruttato. Il sapore è intenso, armonico e gradevole.

Gradazione alcolica: 12,0%

**Askoss Verdeca Salento IGT****€ 26.00****Masseria Li Veli**

Vitigni: Verdeca 100%

un'emozione da gustare che si esprime con ampi e avvolgenti profumi floreali, in aggiunta alle note di frutta gialla matura. Con il suo colore giallo paglierino dai riflessi dorati, è adatto nell'accompagnare aperitivi, piatti di pesce, crostacei e formaggi morbidi.

Gradazione alcolica: 12,0%

**Agora Bianco****€ 18.00****Terrecarsiche Castellana Grotte**

Vitigni: Verdeca - Bianco d'Alessano

Colore: Giallo verdolino

Profumo: Bouquet intenso e floreale

Sapore: Delicato e fruttato

Gradazione alcolica: 11,0%

**Padre Abate - Locorotondo DOC Superiore****€ 18.00****Terrecarsiche Castellana Grotte**

Vitigni: Verdeca - Bianco d'Alessano

Colore: Giallo verdolino

Profumo: Bouquet intenso e floreale

Sapore: Secco, fresco e delicato

Gradazione alcolica: 12,5%

**Visto****€ 13.00****Cantine Fiore - Gravina di Puglia**

Vitigni: Greco 100%

La tradizione della nostra terra è racchiusa in questa bottiglia attraverso il metodo lavorativo verdeca di Gravina in Puglia, che dà vita ad un vino unico a base di Greco, dal sapore secco con note briose.

Gradazione alcolica: 12,5%

**Cava Bianca****€ 30.00****Terrecarsiche Castellana Grotte**

Vitigni: Bianco d'Alessano 70%, Fiano 30%

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati conferiti dal legno. Bouquet intenso, fruttato e speziato. Al gusto è vellutato, pieno e corposo.

Gradazione alcolica: 13,5%



VINI BIANCHI

**Armonia**
Masseria Incantalupi

€ 14.00

Vitigni: Fiano

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, un aroma floreale con note di frutta a polpa bianca e gialla. Sapore secco, piacevolmente fresco e persistente.

Gradazione alcolica: 13,0%

**Fiano**
L'archetipo

€ 18.00

Vitigni: Fiano Minutolo 100%

colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde, pulito con sentori floreali molto eleganti e fini, con leggere sfumature erbacee e fruttate. All'assaggio risulta di medio corpo, rotondo e vivace, ottima acidità quasi rinfrescante.

Gradazione alcolica: 13%

**Torremossa Salento IGT Fiano**
Masseria Li Veli

€ 20.00

Vitigni: Fiano

Color paglierino molto chiaro con riflessi verdolini. Deliziosi profumi di fior di limone, acacia, pesca bianca, gelso introducono una bocca che spicca per sapidità ed avvolgenza. Notevole morbidezza all'assaggio che si chiude su note minerali e saline.

Gradazione alcolica: 13,0%

**Miali falanghina**
Miali 1886

€ 14.00

Vitigni: Falanghina 100%

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso sentori di fiori bianchi e pesca. Al gusto note intense di agrumi e frutta gialla

Gradazione alcolica: 12%

**Miali Chardonnay**
Miali 1866

€ 20.00

Vitigni: Chardonnay

Giallo paglierino con riflessi verdolini lucenti. Bouquet fresco di fiori bianchi e agrumi Al gusto è vellutato, sapido e fruttato.

Gradazione alcolica: 12%

**Bianca Petrosa Chardonnay**
Terrecarsiche Castellana Grotte

€ 24.00

Vitigni: Chardonnay

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: Bouquet intenso e fragrante

Sapore: Fresco e vivace con retrogusto sapido e fruttato

Gradazione alcolica: 13%



VINI BIANCHI



Passaturi Minutolo **Terrecarsiche Castellana Grotte**

€ 16.00

Vitigni: Minutolo

un'emozione da gustare che si esprime con ampi e avvolgenti profumi floreali, in aggiunta alle note di frutta gialla matura. Con il suo colore giallo paglierino dai riflessi dorati, è adatto nell'accompagnare aperitivi, piatti di pesce, crostacei e formaggi morbidi.

Gradazione alcolica: 12,0%



Biancomanto **Cantine Spelonga**

€ 18.00

Vitigni: Bombino Bianco

Giallo paglierino lucente con riflessi verdolini. Ricco e fragrante bouquet, intensi profumi di frutta bianca, pesca, mela, banana. In bocca è fresco, elegante, di buona sapidità e mineralità.

Gradazione alcolica: 13,0%



Malvasia Bianca **Vigneti Reale**

€ 18.00

Vitigni: Malvasia Bianca

Al palato risaltano fresche note di fiori bianchi e mandorla. Al naso esprime intensi profumi di Ginestra e Acacia. Ottimo per piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi

Gradazione alcolica: 12,5%



CARTA DEI DESSERT

SCEGLI L'ABBINAMENTO PERFETTO TRA DESSERT E DOPOPASTO

Quella pugliese è una cucina apparentemente frugale, perché legata a ingredienti antichi come le mandorle, il grano duro e l'olio. I prodotti di pasticceria pugliesi sono spesso semplici e legati alla tradizione contadina, le ricette sono infinite, con mille varianti, e che sia per i sapori forti delle cartellate o per assaggiare la vera ricetta dei Biscotti, l'offerta infinita di piccole delizie disseminate per tutto il Tacco vale ben più di un viaggio.



Tiramisù del Cantinale

Crema al mascarpone e panna, savoiardi bagnati al caffè e cacao amaro

€ 6.00

Lime e lampone

mousse

€ 6.00



CITRANGE

AMARO LIMONE DELL'ETNA

prodotto dall'infusione artigianale di scorze di Mandarini ed erbe siciliane. Gradazione alcolica: 30,0%

2cl - € 5,00 4cl - € 9,00



WHITE HOUSE

BITTERWINE SENZA ZUCCHERO

legato alla storia del vino Marsala. Gradazione alcolica: 21,0%

2cl - € 5,00 4cl - € 9,00



Cannolo scomposto

Con pistacchio e zucchero a velo

€ 6.00

Mousse ai tre cioccolati

€ 6.00

Cheesecake / Pannacotta

- Frutti di bosco
- Cioccolato
- Caramello
- Pistacchio

€ 6.00

Dessert del Cantinale

Rigorosamente fatto in casa !



SNAPS BORNHOLM n°1

CHILIS NAPS BIO

snaps al peperoncino, tra cui il Moruga Scorpion, peperoncino più forte del mondo nel 2012.

Gradazione alcolica: 40,0%

2cl - € 5,00 4cl - € 9,00



VIZCAYA CASK N21

VXOP RUM

il cui succo puro e profumato, estratto dalla canna da zucchero, viene fermentato e affinato in botti di rovere di selezione. Gradazione alcolica: 40%

2cl - € 6,00 4cl - € 10,00



Clan Denny

Islay Blended Malt SCOZIA

Il naso si apre con note di torba, fumo, malto e spezie

Gradazione alcolica: 40%

2cl - € 6,00 4cl - € 10,00



RESET

AMARO SENZA ZUCCHERO

Il naso si apre con note di torba, fumo, malto e spezie.

Gradazione alcolica: 40%

2cl - € 5,00 4cl - € 9,00



TALISKER

ISLAND SINGLE MALTS SCOTCH WHISKY

Talisker è conosciuto per il contenuto superiore alla media di torba, e per il suo gusto salato (o piccante).

gRadazione alcolica: 40%

4cl - € 6,00



Grappa di Moscato di Trani

AB Selezioni

intenso, vellutato con sentori di pesca, miele, albicocca e datteri

Gradazione alcolica: 42,0%

2cl - € 5,00 4cl - € 9,00



Futura 36 Barrique

Domenis 1898

distillato fresco ricco di punte aromatiche trasformato in un'acquavite rotonda ed elegante

Gradazione alcolica: 40,0%

2cl - € 4,00 4cl - € 7,00



Compagnie des indies

LATINO | BLEND

questa miscela esalta le caratteristiche dei rum dell'America Latina, con note rotonde e stracolme

Gradazione alcolica: 40%

2cl - € 5,00 4cl - € 9,00



Dalaruan

Lost distillery

punch alla frutta speziato, note di pasta più sfoglia e sottostanti braci tostate

Gradazione alcolica: 43,0%

2cl - € 6,00 4cl - € 10,00



Liquore con distillato di Nocciole

Psenner

dolce, amabile con sapore di nocciola, cioccolato, vaniglia, spezie

Gradazione alcolica: 28,0%

2cl - € 4,00 4cl - € 7,00



COGNAC PARK

Borderies MIZUNARA 2004

sentori di noce moscata e chiodi di garofano leggermente piccanti

Gradazione alcolica: 45,2%

2cl - € 6,00 4cl - € 10,00

TUTTO È BENE QUEL CHE FINISCE CON UN BUON DIGESTIVO!



E allora concludiamo benissimo! con una lista dei migliori "digestivi" selezionati da Il Cantinale per non andarsene via con l'amaro in bocca. O forse si ...



Percorso del Cantinale

VIVI LA TUA ESPERIENZA CULINARIA NELLA PICCOLA CANTINA, OGNI SETTIMANA MENÙ TIPICI E RICERCATI RENDERANNO EMOZIONANTE IL TUO PASTO



Nella tradizione gastronomica della cucina pugliese ogni pasto riveste una notevole importanza, simbolo dell'unione familiare. La cultura del "mangiare insieme" è coltivata come una sacralità, soprattutto a ridosso o durante le festività, quando finalmente si ha l'opportunità di riunirsi tutti.

PRENOTA LA TUA ESPERIENZA (min. 4 persone)

Antipasto dell'osteria

Sapori e odori tipicamente pugliesi a seconda della disponibilità giornaliera del prodotto fresco (a persona)

Primo piatto del giorno

Dalla terra al mare, ogni settimana ricerchiamo prodotti locali, a seconda della stagionalità, da portare in tavola da abbinare ai nostri vini locali

Secondo piatto del giorno (centrotavola ogni 2 persone)

I secondi piatti pugliesi sono, nella tradizione regionale, piatti freschi in cui si abbinano pesce e verdure o piatti di carne accompagnati da sughi speciali.

Dolci della tradizione e dopopasto

Rigorosamente fatti in casa, dolci tipici e liquori concluderanno il vostro pasto

Bevande

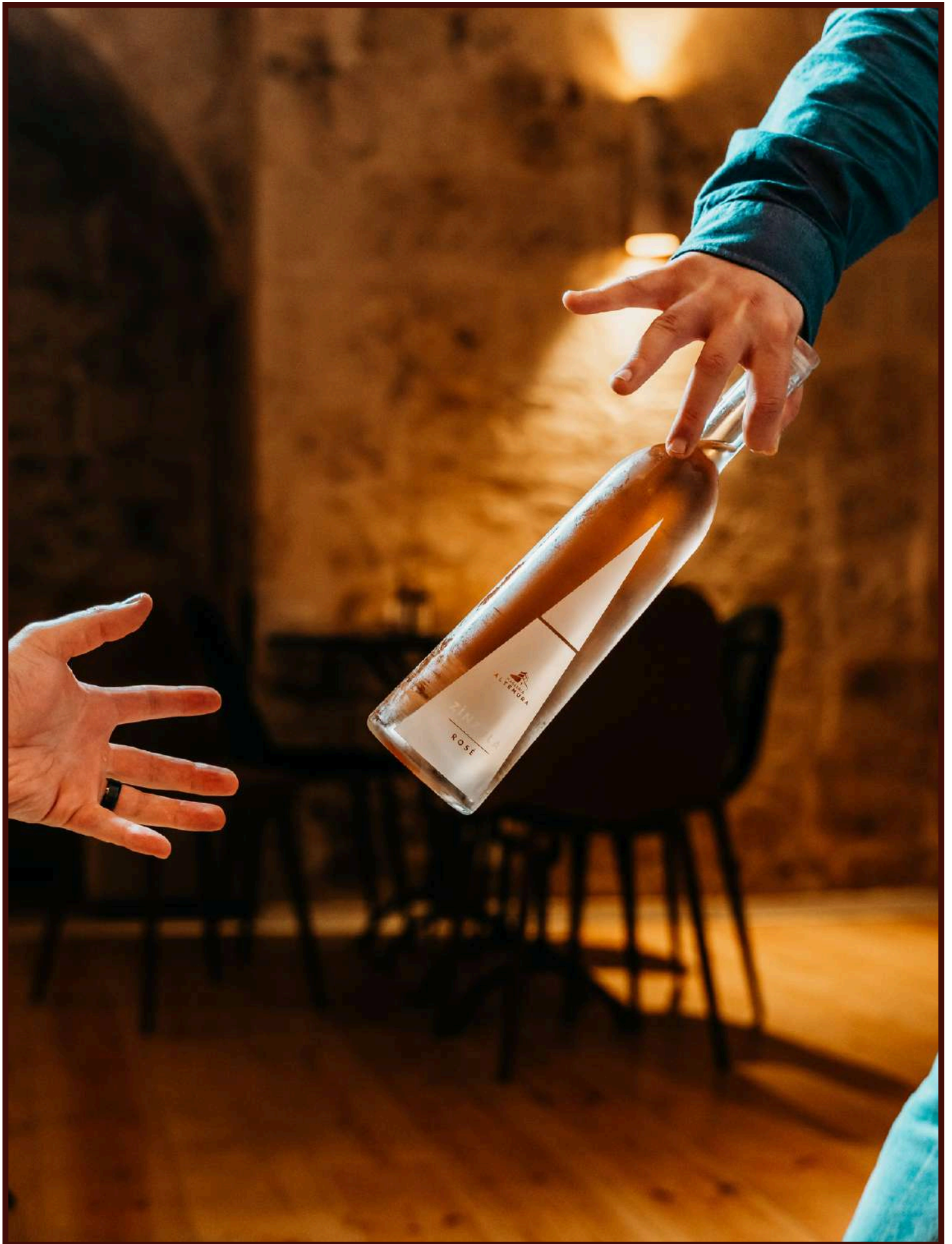
Scegli liberamente cosa e quanto bere spillando autonomamente i vini locali

€ 50,00 a persona

(Birre escluse, la scelta del menù è obbligatoria per tutti i commensali)

Per info e prenotazioni 351 66 85 936 - @ilcantinale

€ 15,00





MIRINT

Negroamaro
Indicazione Geografica

PRUNO