



MENÙ



“

Gentile Ospite,

Il Giullare utilizza per le proprie specialità
solo materie prime cotte al momento;
pertanto i tempi di cottura risulteranno
leggermente più lunghi nei momenti in cui
il locale ospita più clienti.

Se hai fretta torna pure a trovarci
quando avrai il tempo di rilassarti
per gustare piatti unici
di ottima qualità

”



ANTIPASTI

<i>Tortino di patate</i> <i>con pancetta fresca, crema di porcini e scamorza affumicata</i>	€ 6,00
<i>Involtini di capocollo tipo Martina</i> <i>(pecorino fuso, funghi champignon e miele)</i>	€ 7,00
<i>Figliata artigianale</i> <i>(mortadella e pistacchio) o (pomodoro e rucola)</i>	€ 14,00
<i>Burrata e capocollo</i>	€ 12,00
<i>Straccetti di vitello su purea di ceci</i>	€ 8,00
<i>Gamberetti in salsa cocktail e insalata</i>	€ 7,00
<i>Impepata di cozze</i>	€ 10,00
<i>Gemberoni all'arancia</i>	€ 12,00
<i>Insalata di polpo</i>	€ 12,00
<i>Antipasto del "Giullare" (4 persone)</i>	€ 60,00

TAGLIERI

<i>Salumi</i>	€ 8,00
<i>Formaggi</i>	€ 8,00
<i>Salumi e Formaggi</i>	€ 12,00
<i>Bresaola, rucola, grana e funghi</i>	€ 8,00





TROCCOLI DI PASTA FRESCA

Mangiafuoco Aglio, olio, peperoncino e prezzemolo	€ 6,00
Mecenate Uova, guanciale e pecorino romano	€ 8,00
Scudiero Passata di pomodoro, guanciale e pecorino romano	€ 8,00
Chiromante Pecorino romano e pepe	€ 7,00
Feudatario Guanciale, pecorino romano e pepe	€ 8,00
Boia Pomodorino, ricotta forte e rucola	€ 7,00
Falconiere Crema di burrata e noci, speck croccante e prezzemolo	€ 9,00
Beccaio Salsiccia, funghi, cognac, radicchio, pomodorino crema di parmigiano (panna fresca e grana padano)	€ 8,00
Baronessa Porcini, pomodorino, rucola e grana padano	€ 8,00
Cavaliere Capperi, acciughe/tonno, olive, pomodorino, peperoncino e prezzemolo	€ 8,00
Cardinale Aglio, olio, peperoncino e pomodori secchi	€ 7,00
Vassallo Capperi, prezzemolo, peperoncino, cipolla fritta pane tostato e vino bianco	€ 7,00
Il Giullare Panna fresca, gamberetti*, pomodorini e whisky	€ 10,00

TROCCOLI DI PASTA FRESCA

Scrivano Salmone, panna e limone grattugiato	€ 9,00
Armaiolo Cozze, vino bianco, pomodorino e prezzemolo	€ 8,00
Dama di Corte Vongole, vino bianco, pomodorino e prezzemolo	€ 10,00
Guercio Cozze, vongole, scampi*, pomodorino e prezzemolo	€ 12,00
Castellano Pesto di pistacchi, vongole e grattugiata di limone	€ 14,00
Primo del giorno	da € 9,00 a € 12,00
Pasta al sugo baby	€ 3,00
<i>*prodotto congelato a bordo</i>	
Menù fisso Antipasti misti Primo a scelta Bevanda a scelta	€ 25,00 coperto incluso



SECONDI PIATTI

Stinco al forno con contorno di patate al forno e insalata	€ 12,00
Tagliata di manzo al forno con rucola e grana	€ 14,00
Scaloppina di vitello al limone	€ 8,00
Straccetti di vitello (rucola, grana e pomodorini)	€ 9,00
Scaloppina ai funghi champignon	€ 8,00
Calamari gratinati al forno (tipo frittura) con rucola e limone	€ 12,00
Gamberoni* gratinati agli agrumi	€ 12,00

CONTORNI

Patate al forno	€ 3,00
Verdure grigliate (melanzane e zucchine)	€ 3,00
Insalata mista	€ 4,00



BEVANDE

<i>Acqua naturale / effervescente 0,75 cl</i>	€ 2,00
<i>Coca Cola 33 cl</i>	€ 2,50
<i>Fanta 33 cl</i>	€ 2,50
<i>Vino rosso locale secco 1/2 l</i>	€ 5,00
<i>Vino rosso locale dolce 1/2 l</i>	€ 5,00
<i>Peroni Gran Riserva doppio malto 0,50 cl</i>	€ 4,00
<i>Grimbergen rossa 0,33 cl</i>	€ 4,00
<i>Menabrea bionda 0,33 cl</i>	€ 3,00
<i>Paulaner weisse 0,50 cl</i>	€ 4,00

VINI

ROSSI

<i>Negroamaro Elo Veni</i> (Leone de Castris)	€ 18,00
<i>Salice Salentino Riserva</i> Vigne delle Monache Sampetrana	€ 18,00
<i>Sussumaniello il Lemos</i> (Leone de Castris)	€ 18,00
<i>Primitivo di Manduria Memoria</i>	€ 20,00

ROSATI

<i>Calafuria Cantine Tormaresca</i>	€ 20,00
<i>Anticaia Salice Salentino San Donaci</i>	€ 18,00
<i>Bombino Nero Rivera</i>	€ 16,00

BIANCHI

<i>Chardonnay Santa Margherita</i>	€ 20,00
<i>Falanghina Mastroberardino</i>	€ 20,00
<i>Chardonnay Tormaresca</i>	€ 18,00
<i>Müller Thurgau (frizzante) Santa Margherita</i>	€ 18,00

Calice di vino da € 4,00 a € 6,00

i vini possono cambiare in base alla disponibilità

DOLCI

<i>Crema catalana (nostra produzione)</i>	€ 5,00
<i>Soufflè cuore caldo di cioccolato</i>	€ 5,00
<i>Tartufo bianco al cuore di caffè</i>	€ 5,00
<i>Tartufo nero al cioccolato</i>	€ 5,00
<i>Tartufo al pistacchio</i>	€ 5,00
<i>Sorbetto al limone</i>	€ 5,00
<i>Cheesecake ai mirtilli</i>	€ 5,00
<i>Tiramisù</i>	€ 5,00

DIGESTIVI

<i>Amaro Lucano</i>	€ 2,00
<i>Amaro del Capo</i>	€ 2,00
<i>Limoncello</i>	€ 2,00
<i>Grappa Barricata</i>	€ 2,00

COPERTO € 2,00





Grazie per averci scelto
Siamo certi di un vostro ritorno



Alcuni alimenti serviti all'interno della struttura e preparati con la massima cura nella nostra cucina, contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze alimentari. La preghiamo altresì di tenere presente che, in virtù della lavorazione degli alimenti nel medesimo luogo, tutte le pietanze offerte potrebbero contenere tracce degli ingredienti sotto indicati:

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 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 (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 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 semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi