# MENU D'AUTUNNO

Flavours of the Season

Autentico

WINE & RESTAURANT

SHARE WITH US ON

@Autentico_Wine_and_Restaurant

#Autentico_WR #CanneBianche

**L'autunno, nella sua forma più autentica.**
La stagionalità diventa ispirazione,
la materia prima protagonista.
Tradizione e creatività si incontrano
in una cucina essenziale, raffinata

e profondamente legata al territorio.

*Autumn, in its most authentic form.*
*Seasonality becomes inspiration,*
*the finest ingredients take centre stage.*
*Tradition and creativity come together*
*in a cuisine that is refined, essential,*
*and deeply rooted in the land.*

# DAL BANCO DEL PESCE
# FROM THE FISH COUNTER

Plateau di frutti di mare con ostriche, scampi, gamberi rossi [2 - 14 - *]
*Seafood plateau with oysters, scampi and red shrimps* [2 - 14 - *]

40 €

Pescato del giorno [2 - 4 - 14*]
Alla mediterranea, al sale, alla griglia, all'acqua pazza

*Catch of the day* [2 - 4 - 14 *]
*Mediterranean style, salt crust, grilled, acqua pazza*

9 € / 100g

Astice blu, cicala di mare greca, scampi*, gamberi rossi*, gamberi Jumbo*
Alla catalana, alla griglia, al vapore

*Blue lobster, Greek slipper lobster, scampi*, red shrimps*, Jumbo prawns**
*Catalan style, grilled, steamed*

14 € / 100gr

Aragosta
*Spiny lobster*

17 € / 100gr

Astice Canadese
*Canadian lobster*

12 € / 100gr

## SPECIALE DEL GIORNO

Da Autentico Wine & Restaurant offriamo ai nostri ospiti la possibilità di creare un piatto tradizionale fuori menu con il pescato del giorno. Il nostro staff è a disposizione per presentare le proposte del giorno da abbinare alla selezione di pescato.

## *SPECIAL OF THE DAY*

*At Autentico Wine & Restaurant, we offer our guests the opportunity to create a traditional off-menu dish with the catch of the day. Our staff is available to present the daily selections to pair with the fresh catch.*

# ANTIPASTI
# STARTERS

Caprese di bufala con carpaccio di pomodoro datterino giallo, ciliegino marinato, origano e crostini di pane al rosmarino [1-3-7]

*Buffalo mozzarella with yellow datterino tomato carpaccio, marinated cherry tomatoes, oregano and rosemary crostini [1 - 3 - 7]*

22 €

Calamaro in zuppetta di grano e cardoncelli con maionese al tartufo e chips di pane [1- 3 -14*]

*Squid in a wheat berry broth with cardoncelli mushrooms, truffle mayonnaise, and crispy bread chips [1- 3 -14*]*

24 €

Tartare di manzo, capperi, cipolla rossa di Acquaviva all'agretto, nocciole e tuorlo d'uovo croccante [1- 3- 4 – 8- 10 -12*]

*Beef tartare, capers, sweet-and-sour Acquaviva red onion, hazelnuts, and crispy egg yolk [1- 3- 4 – 8- 10 -12*]*

25 €

Royal di tonno e vitello cbt con tartelletta salata, brunoise di barbabietola e puntarelle [1-3 -4 -7 -14*]

*Veal with tuna sauce, savory tartlet, beetroot brunoise, and puntarelle chicory [1-3 - 4 -7 -14*]*

22 €

Polpette al pomodoro della tradizione con sugo, cacioricotta di masseria e olio al basilico [1-3-7*]

*Traditional meatballs with tomato sauce, cacioricotta cheese and basil savoured oil [1-3-7*]*

16 €

Fritto misto di paranza, calamari e gamberi con mayo al lime [1-2-4-14*]
Mezzo metro (consigliato per 2 persone)

*Mixed fried fish, cuttlefish and shrimpos with lime mayo [1-2-4-14*]*
*Half a metre (suggested for 2 people)*

*34 €*

# PRIMI

## PASTA

Fusillone, caciocavallo e pepe,
gambero rosso in purezza e fave novelle [1- 2 -7- 9*]

*Fusilloni pasta, caciocavallo cheese and black pepper,*
*raw red shrimp, and young broad beans* [1- 2 -7- 9*]

30 €

Orecchiette baresi alle cime di rape
con crema di fave e cipolla fritta [1-4*]

*Apulian orecchiette, broccoli rabe,*
*fava bean cream & crispy onion* [1-4*]

20 €

Rigatone al ragù di brasciola cotto 12 ore,
tarallo e olio al prezzemolo [1- 7- 9 -12-14*]

*Rigatoni with 12-hour braised brasciola ragù,*
*Apulian tarallo crumble, and parsley oil* [1- 7- 9 -12-14*]

24 €

# PRIMI

## PASTA

Cavatelli con funghi champignon,
zampina di sammichele e crema di mozzarella di bufala [1-7*]

*Cavatelli pasta with champignon mushrooms,*
*zampina sausage and buffalo mozzarella cream* [1-7*]

24 €

Spaghettone fresco, vongole veraci,
verde di zucchine e fiori di zucca croccanti [1-9-13-14*]

*Fresh spaghetti, Manila clams, zucchini greens,*
*and crispy zucchini blossoms* [1-9-13-14*]

28 €

Spaghetti all'assassina (tradizionali o con burrata) [1-7]
*Spicy singed tomatoes spaghetti pasta (traditional or with burrata cheese)* [1-7]

Classici / Traditional 18 €
*Con Burrata / With burrata cheese 20 €*

# SECONDI
# SECOND COURSES

Tonno saku, sedano rapa marinato, salsa al frutto della passione infusione di ostrica [4-6–7–9-12*]
*Saku tuna, marinated celeriac, passion fruit sauce, and oyster infusion* [4-6-7-9–12*]

32 €

Galletto ruspante alla brace con insalatina di olive e mandorle [8-12*]
*Chargrilled cockerel with olives salad and almonds* [8-12*]

25 €

Filetto di manzo alla griglia, cipolla sotto la cenere e patata al sale [7-12*]
*Grilled beef fillet, ash-baked onion and salted potato* [7-12*]

28 €

Bombetta di Martina Franca, patata alla cenere, salsa al peperone arrosto [1-7*]
*Martina Franca-style pork bombette, ash-baked potato and roasted pepper sauce* [1-7*]

25 €

Sformatino di borragine, polpettine di pane perso, pomodorino e canestrato pugliese [1-3-5-7*]
*Borage flan, little bread balls, cherry tomatoes and Apulian canestrato cheese* [1-3-5-7*]

22 €

Le nostre carni e i nostri pesci sono cotti a bassa temperatura per diverse ore,
una tecnica che consente di preservarne le qualità nutritive e l'integrità strutturale.
La tonalità rosata è distintiva di questo metodo.

*Our meats and fish are cooked at low temperature for several hours,*
*a technique that preserves their nutritional qualities and structural integrity.*
*The characteristic pink hue is distinctive of this method.*

# LE NOSTRE VERDURE
# OUR VEGETABLES

Borragine ripassata
*Sauteed borage*
8 €

Cicorielle di campo al vapore
*Steamed locacl chicories*
8 €

Mugnoli spadellati
*Sauteed Local mugnoli*
8 €

Funghi cardoncelli trifolati
*Sautéed mushrooms*
8 €

Patate al forno
*Baked potatoes*
6 €

Verdure di stagione alla griglia
*Seasonal grilled vegetables*
6 €

Insalata mista
*Mixed salad*
6 €

# DESSERT

Cremoso al cioccolato fondente Guanaja 70%
composta di lamponi e streusel al sale [3]

*70% Guanaja dark chocolate cremeux,*
*raspberry compote and salted streusel* [3]

14 €

Bianco mangiare
al croccante di mandorla e melone macerato all'arancia [8]

*Almond crunch Bianco mangiare*
*and orange macerated melon* [8]

14 €

Bavarese Gia-nduja [3-8]
Cremino alla nocciola e inserto alla nduja

*Gia-nduja bavarois*
*with nut cremino and nduja insert* [3-8]

14 €

Babà al limoncello con crema inglese e rosmarino affumicato [1- 3- 12]
*Limoncello Babà,creme anglaise and smoked rosemary* [1- 3- 12]

14 €

Curd al passion fruit con mango caramellato [3]
*Passion fruit curd with caramelized Mango* [3]

14 €

Tiramsu live con crema al cioccolato [3-8*]
*Live Traditional Tiramisu with chocolate sauce* [3-8*]

12 €

Millefoglie live con chantilly e frutti di bosco [1-3-7]
*Live Red berries and chantilly shortcrust cake* [1-3-7]

12 €

## INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

In ottemperanza al **Regolamento UE 1169/2011**, informiamo i gentili ospiti che alcuni piatti del nostro menu possono contenere le seguenti sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1) Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi 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, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
9) Sedano e prodotti a base di sedano
10) Senape e prodotti a base di senape
11) Semi di sesamo prodotti a base di semi di sesamo
12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13) Lupini e prodotti a base di lupini
14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*Prodotto decongelato

## INFORMAZIONI SULLE MATERIE PRIME

Selezioniamo con cura gli ingredienti per garantire freschezza e qualità in ogni piatto. Il **pesce** che utilizziamo proviene prevalentemente da fornitori locali e viene pescato con metodi sostenibili, rispettando la stagionalità e la biodiversità marina. Non utilizziamo specie protette, contribuendo alla tutela dell'ecosistema marino. Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine o congelati in base alla disponibilità e alla stagionalità.

## HACCP E SICUREZZA ALIMENTARE

La nostra cucina segue rigorosamente il **Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)** per garantire la massima sicurezza alimentare. Nonostante l'attenzione nella gestione degli ingredienti, non possiamo escludere la possibilità di contaminazione crociata. Invitiamo i gentili ospiti con allergie o intolleranze a segnalare eventuali esigenze specifiche al nostro personale, che sarà lieto di fornire ulteriori informazioni e consigli sui piatti più adatti.

**Per qualsiasi esigenza alimentare, il nostro staff è a vostra disposizione.**

## ALLERGEN INFORMATIONS

*In compliance with **EU Regulation 1169/2011**, we inform our guests that some dishes on our menu may contain the following substances or products that cause allergies or intolerances:*

*1) Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products*
*2) Crustaceans and products based on shellfish*
*3) Eggs and by-products*
*4) Fish and products based on fish*
*5) Peanuts and peanut-based products*
*6) Soy and soy-based products*
*7) Milk and dairy products (lactose included)*
*8) Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, Macadamia nuts, Queensland nuts and their by-products*
*9) Celery and products based on celery*
*10) Mustard and mustard-based products*
*11) Sesame seeds and sesame seeds-based products*
*12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg*
*13) Lupine and Lupine-based products*
*14) Molluscs and products based on molluscs*
** Defrosted product*

### *INFORMATION ABOUT INGREDIENTS*

*We carefully select our ingredients to ensure freshness and quality in every dish. The **fish** we use is primarily sourced from local suppliers and caught using sustainable fishing methods, respecting seasonality and marine biodiversity. We do not use protected species, contributing to the preservation of the marine ecosystem. Some products may be blast-chilled at the source or frozen, depending on availability and seasonality.*

### *HACCP & FOOD SAFETY*

*Our kitchen strictly follows the **HACCP System (Hazard Analysis and Critical Control Points)** to ensure the highest standards of food safety. Despite our careful ingredient management, we cannot rule out the possibility of cross-contamination. Guests with allergies or intolerances are encouraged to inform our staff, who will be happy to provide further information and recommendations on suitable dishes.*

***For any dietary needs, our staff is at your disposal.***