



## LA CUCINA DI CEFALICCHIO

COUNTRY HOUSE

CHE IO AMI IN OGNI TEMPO LA TAVERNA. LÌ TROVO TUTTO DI MIO GUSTO:  
I CARDI SEMBRANO ROSE, LE TRIPPE BECCAFICHI E NON SI COMBATTE CHE COI BICCHIERI  
*MOTIN*

### IL LESSO È CARNE SENZA SUGO *ANONIMO*

I AM. SIR. ORACLE. AND WHEN I OPEN MY LIPS. LET NO DOG BARK *SHAKESPEARE*

PERCHÉ IO SEGUIREI SEMPRE, A OGNI MODO, LA BUONA REGOLA:  
PORTARSI, BEVENDO, NÉ UN PUNTO PIÙ SU, NÉ UN PUNTO PIÙ GIÙ; MA AL PUNTO GIUSTO.  
UN PUNTO PIÙ SU, IL BRIO TRASMODA; UN PUNTO PIÙ GIÙ, IL BRIO NON S'ACCENDE.  
E SE IL BRIO NON S'ACCENDE, VAPORA LA TRISTEZZA.  
*PIRANDELLO*

### IL VINO NON È LARGO MA DRITTO *HUBERT DE MONTILLE*

IL MIO AMICO ALEXANDRE DELESSERT PER PRIMO INTRODUSSE QUESTA PIACEVOLE USANZA.  
CACCIAVAMO A VILLENEUVE, CON UN SOLE ARDENTE CHE IL TERMOMETRO SEGNAVA  
VENTISEI GRADI ALL'OMBRA.  
MENTRE ERAVAMO COSÌ NELLA ZONA TORRIDA EGLI AVEVA AVUTO LA BUONA IDEA DI FARCI  
TROVARE LUNGO LA STRADA DEGLI OTRI DI CUIO PIENI DI GHIACCIO CON TUTTO IL  
DESIDERABILE, SIA PER RINFRESCARSI, SIA PER RISTORARSI.  
NOI SCEGLIEVAMO E CI SENTIVAMO RINASCERE.  
SAREI PER DIRE CHE AVVICINANDO LIQUIDI COSÌ FRESCI A LINGUE ARIDE E A GOLE INARIDITE  
SI PROVI LA SENSAZIONE PIÙ DELIZIOSA POSSIBILE.

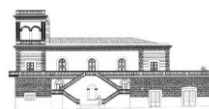
### I FUNGHI, CHI VUOLE I FUNGHI, ALLA PIAZZA *SCETTABBANN*

NO HAY UNA MUSICA, HAY MUCHAS MUSICAS.

NO HAY UNA COCINA, HAY MUCHAS COCINAS *FERRAN ADRIA*



NON SI VIVE DI CIÒ CHE SI MANGIA, MA DI CIÒ CHE SI DIGERISCE *SAVARIN*

### IL BUONGUSTO FAVORISCE LA BELLEZZA *ANONIMO*



# LA CUCINA DI CEFALICCHIO

COUNTRY HOUSE

CALAMARO IMBOTTITO CON INTINGOLO DI OLIVE, POMODORINO E CAPPERI	7 €
FRIGGITELLI CON POMODORI AL FORNO E BURRATA DI ANDRIA	6 €
FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA CON RICOTTA DI PECORA DI MINERVINO	7 €
SALUMI DAUNI E CAPICOLLO DI MARTINA FRANCA 	8 €
CAPUNTI CON RAGÙ DI SCORFANO	8 €
FUSILLI AL POMODORO FIASCHETTO DI TORRE GUACETO  E RICOTTA FRESCA	8 €
STRASCINATI DI GRANO ARSO CON SUGO D'AGNELLO E CACIORICOTTA	7 €
AGNELLO MURGIANO ALLE ERBE E VERDURE AL FORNO	10 €
PESCATO DELL'ADRIATICO PUGLIESE AL PANE PROFUMATO	12 €
INSALATA DI STAGIONE DAI NOSTRI CAMPI	4 €
ACQUASALE AL MODO DI CANOSA	4 €
SELEZIONE DI FORMAGGI OVINI E CAPRINI A LATTE CRUDO	S.Q.

COPERTO 2 €



I PRESIDI SONO PROGETTI DI SLOW FOOD CHE TUTELANO PICCOLE PRODUZIONI DI QUALITÀ DA SALVAGUARDARE, REALIZZATE SECONDO PRATICHE TRADIZIONALI. [WWW.PRESIDISLOWFOOD.IT](http://WWW.PRESIDISLOWFOOD.IT)



# LA CUCINA DI CEFALICCHIO

COUNTRY HOUSE

## *MENÙ DEGUSTAZIONE DELLE MURGE*

*FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA CON RICOTTA DI PECORA DI MINERVINO*

*STRASCINATI DI GRANO ARSO CON SUGO D'AGNELLO E CACIORICOTTA*

*AGNELLO MURGIANO ALLE ERBE E VERDURE AL FORNO*

*SEMIFREDDO ALLE MANDORLE DI TORITTO*



*28 € COPERTO INCLUSO*



# LA CUCINA DI CEFALICCHIO

COUNTRY HOUSE

## *MENÙ DEGUSTAZIONE DELL'ADRIATICO*

*CALAMARO IMBOTTITO CON INTINGOLO DI OLIVE, POMODORINO E CAPPERI*

*FRIGGITELLI CON POMODORI AL FORNO E BURRATA DI ANDRIA*

*CAPUNTI CON RAGÙ DI SCORFANO*

*PESCATO DELL'ADRIATICO PUGLIESE AL PANE PROFUMATO*

*SORBETTO ALLA FRUTTA*

*35 € COPERTO INCLUSO*



# LA CUCINA DI CEFALICCHIO

COUNTRY HOUSE

## ... QUALCHE DOLCE INDULGENZA

TORTINO DI ARANCE DEL GARGANO 	5 €
SEMIFREDDO ALLE MANDORLE DI TORITTO 	5 €
BABÀ AL LIMONCINO CON RICOTTA DI PECORA	5 €
SORBETTO ALLA FRUTTA	3 €

## ... E UN SORSO PER FINIRE

LEMONCINO DEL GARGANO, AZ. AGR. BIOLOGICA FAUSTA MUNNO	2 €
MANDARINETTO DEL GARGANO, AZ. AGR. BIOLOGICA FAUSTA MUNNO	2 €
ARANCINO DEL GARGANO, AZ. AGR. BIOLOGICA FAUSTA MUNNO	2 €
MOSCATO DI TRANI, ANTICHE AZ. CANOSINE	3 €

### I NOSTRI AMICI PRODUTTORI SONO:

#### FRUTTA E ORTAGGI

ANTONIETTA PORRO, POSTA PIANA (BT)

#### FORMAGGI MURGESI

FAM. FORENZA, MINERVINO MURGE (BT)

#### LE CARNI

CORRADO SCARDI, CANOSA DI PUGLIA (BT)

#### IL PESCE

DAI MERCATI DI BARLETTA E TRANI (BT)

### I PRODUTTORI DEI PRESIDI SONO:

#### AGRUMI DEL GARGANO

FAUSTA MUNNO, RODI GARGANICO (FG)

#### VACCA PODOLICA E CAPRA GARGANICA

MICHELE SABATINO, APRICENA (FG)

#### CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

GIUSEPPE SANTORO, CISTERNINO (BR)

#### CACIOCAVALLO PODOLICO

PIETRO VITA, VIESTE (FG)



# LA CUCINA DI CEFALICCHIO

COUNTRY HOUSE

TELEFONO: 0883-662736 / 380-3569629

FAX: 0883-666238

E-MAIL: [INFO@CEFALICCHIO.IT](mailto:INFO@CEFALICCHIO.IT)

SITO INTERNET: [WWW.CEFALICCHIO.IT](http://WWW.CEFALICCHIO.IT)

APERTO DAL MERCOLEDÌ AL LUNEDÌ SU PRENOTAZIONE