



MENÙ

Storia di un luogo

Salvatore Cucco nasce a Gravina il 25 Aprile nel 1960.

Il suo più grande sogno si realizza nel 1993 aprendo un ristorante nel **centro storico di Gravina**, chiamato “**Osteria Cucco**”; pochi ed intimi posti, per un luogo che diviene negli anni uno dei luoghi più **prestigiosi del territorio**.

La cucina di **Salvatore Cucco** prevede piatti tipici locali.

Il suo impegno e la dedizione al lavoro lo ripaga con grande risonanza a livello nazionale e internazionale.

Negli anni, molti personaggi famosi, come **Massimo D'Alema**, **Renzo Arbore**, **Gianfranco Vissani** e tantissimi altri hanno il piacere e la fortuna di assaporare i piatti preparati dal maestro Salvatore Cucco.

TRADIZIONI & SAPORI CONTINUANO A OSTERIA CUCCO

Tutto l'amore e l'impegno di Salvatore continua, oggi, con i **nuovi gestori dell'Osteria** e con la **maestria dell'Executive Chef Mirko Quarto**.

Cucina tipica gravinese, nel cuore del **territorio murgiano**, fusione di nuovi sapori e ricette della tradizione ricche di storia; uno dei fiori all'occhiello della gastronomia locale per l'accuratezza delle proposte gastronomiche e per la bontà del servizio.

L'Osteria Cucco, può accogliere 50 ospiti, nello spazio interno, e circa 20 nell'area esterna.



Menù Degustazione

MARE

Antipasti di pesce

2 primi di pesce

1 secondo di pesce

Frutta e dessert

Acqua e caffè

€ 45,00

TERRA E MARE

Antipasti misti

1 primo di mare

1 primo di terra

1 secondo di terra o mare

Frutta e dessert

Acqua e caffè

€ 35,00



Menù Degustazione

TERRA E MARE 2.0

Antipasti misti

1 primo di terra o mare

1 secondo di terra o mare

Frutta e dessert

Acqua e caffè

€ 30,00

TERRA E MARE 3.0

Antipasti misti

1 primo di terra

1 primo di mare

Frutta e dessert

Acqua e caffè

€ 25,00



Antipasti

- Degustazione di prodotti terra e mare* € 16,00
- Antipasto fantasia di mare* € 18,00
- Antipasto fantasia di terra* € 12,00

* Potrebbe contenere tutti gli allergeni. Per maggiori dettagli consultare la pagina relativa agli allergeni.



Primi Piatti

- Calamarata al pomodoro verde acido con scampi, gamberetti e quenelle di baccalà* [4, 7, 1, 2, 5] € 9,00
- Mezzaluna ripiena al branzino con bisque di scampi e vongole* [4, 14, 1, 2, 5, 3, 8] € 12,00
- Troccoli alla San Giovanni con dadolata di pesce spada* [4, 1, 6] € 9,00
- Cavatelli prezzemolati con passatello di zucchine, speck e coulis di peperoni* [1, 5, 3] € 8,00
- Orecchiette con crema di rape, stracciatella e croccante di tarallino al finocchio* [4, 7, 1, 5] € 8,00
- Paccheri alla murgiana con sugo di salsiccia e funghi Cardoncelli* [5, 1] € 8,00

* potrebbe contenere gli allergeni specificati. Per maggiori dettagli consultare la pagina relativa agli allergeni



Secondi Piatti

- | | mezzo | intero |
|---|---------|--------|
| • Filetto di spigola al forno con concassè di pomodorini e olive* [4, 5, 10, 8] | € 8,00 | 13,00 |
| • Frittura mista con julienne di peperoni e zucchine* [4, 1, 2, 5] | € 14,00 | |
| • Trancio di salmone alle erbette fresche* [4, 5, 10] | € 9,00 | |
| • Filetto di maialino al pepe rosa* [7, 5, 11, 10, 9] | € 8,00 | |
| • Tagliata di manzo con crema balsamica* [7, 5, 10] | € 4,00 | /etto |
| • Costolette di agnello su zoccolo di caponata* [5] | € 9,00 | |

* potrebbe contenere gli allergeni specificati. Per maggiori dettagli consultare la pagina relativa agli allergeni

Contorni

- Insalata mista € 4,00
- Patate al forno € 4,50
- Caponata al timo € 5,00
- Cruditè € 4,00
- Patatine fritte € 4,00



Dessert

- Sfoglia croccante con salsa mou e crema chantilly* [7, 1, 3] € 4,00
- Tiramisù di Sasanello e Vincotto* [7, 1, 3] € 4,50
- Rocher con crema alla nocciola* [7, 3, 9] € 4,00
- Semifreddo alla gianduia* [7, 1, 3] € 5,00
- Mousse variegata* [7, 3, 5, 9] € 5,00

* potrebbe contenere gli allergeni specificati. Per maggiori dettagli consultare la pagina relativa agli allergeni





Bevande

- Acqua 0,75 cl € 2,00
- Coca cola 0,33cl € 2,50
- Fanta 0,33 cl € 2,50
- Birra 0,33 cl € 3,00
- Calice di vino € 3,50

Coperto

€ 2,00





Allergeni



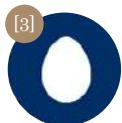
[1]

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e 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]

Sedano e prodotti a base di sedano.



[9]

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti.



[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.



[13]

Lupini e prodotti a base di lupini.



[14]

Molluschi e prodotti a base di molluschi.