

MENÙ

Ventinode
restaurant

A due passi dal mare della Puglia nasce Ventinove Restaurant, il progetto che abbiamo sognato e costruito insieme.

Siamo una coppia nella vita e nel lavoro, uniti dalla passione per la cucina, l'ospitalità e la voglia di creare un luogo capace di emozionare attraverso il gusto. Dopo anni di idee, sacrifici e dedizione, un anno fa abbiamo aperto le porte di Ventinove, trasformando un sogno condiviso in realtà.

La nostra cucina racconta il territorio con rispetto e creatività: i sapori autentici della tradizione incontrano tecniche contemporanee, rivisitazioni eleganti e proposte gourmet pensate per sorprendere senza mai perdere la loro anima.

Ogni piatto nasce dalla ricerca della qualità, dall'amore per le materie prime e dal desiderio di regalarvi un'esperienza che vada oltre il semplice pasto.

Benvenuti al Ventinove Restaurant. Benvenuti nella nostra storia.

Just steps from the sea of Puglia, Ventinove Restaurant was born, the project we dreamed of and built together.

We are a couple in life and in work, united by our passion for cooking, hospitality, and the desire to create a place capable of evoking emotions through taste. After years of ideas, sacrifices, and dedication, a year ago we opened the doors of Ventinove, turning a shared dream into reality.

Our cuisine tells the story of the territory with respect and creativity: the authentic flavors of tradition meet contemporary techniques, elegant reinterpretations, and gourmet proposals designed to surprise without ever losing their soul.

Every dish is born from the pursuit of quality, the love for raw ingredients, and the desire to give you an experience that goes beyond a simple meal.

Welcome to Ventinove Restaurant. Welcome to our story.

Ventinove
restaurant

DEGUSTAZIONI

TASTING MENÙ

"SI CUCINA SEMPRE PENSANDO A QUALCUNO, ALTRIMENTI STAI SOLO PREPARANDO DA MANGIARE"
"YOU ALWAYS COOK WITH SOMEONE IN MIND, OTHERWISE YOU'RE JUST PREPARING FOOD"

"LA NOSTRA CUCINA"

"OUR KITCHEN"

4 PORTATE, 55€ A PERSONA

UN PERCORSO ALLA CIECA IN PIÙ PORTATE,
CHE RACCONTA LA NOSTRA IDEA DI CUCINA:
PASTA FRESCA FATTA DA NOI, COMFORT FOOD E
STAGIONALITÀ.

PENSATO PER CHI DESIDERA AFFIDARSI ALLO CHEF.

A MULTI-COURSE BLIND TASTING MENU,
THAT SHOWCASES OUR VISION OF CUISINE:
FRESH PASTA HOMEMADE, COMFORT FOOD, AND SEASONALITY.
DESIGNED FOR THOSE WHO WANT TO TRUST THE CHEF.

"CREA IL TUO PERCORSO"

"CREATE YOUR OWN TASTING"

3 PORTATE E 1 DOLCE, 65€ A PERSONA

OGNI PALATO HA LA SUA STORIA.
RACCONTA LA TUA SCEGLIENDO 3 PIATTI E 1 DESSERT
DALLA NOSTRA CARTA:
UN VIAGGIO TRA SAPORI, STAGIONALITÀ E CREATIVITÀ
COSTRUITO DA TE.

EVERY PALATE HAS ITS OWN STORY.
TELL YOURS BY CHOOSING 4 DISHES AND 1 DESSERT FROM OUR MENU:
A JOURNEY THROUGH FLAVORS, SEASONALITY, AND CREATIVITY CREATED BY YOU.

IL MENÙ DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER TUTTO IL TAVOLO

ACQUA PANNA/SAN PELLEGRINO 3€ COPERTO 3€
PER ALLERGIE O INTOLLERANZE CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA LA LISTA DEGLI ALLERGENI.

ANTIPASTI

STARTERS

La nostra versione della COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

OUR VERSION OF BOLOGNESE CUTLET

CARPACCIO C.B.T., SPUMA DI PARMIGIANO, PROSCIUTTO CROCCANTE, CIALDA DI PANE
SLOW COOKED CARPACCIO, PARMESAN MOUSSE, CRISPY HAM, BREAD WAFER

15€

SEPPIA, MANDORLA E LATTUGA

CUTTLEFISH, ALMOND AND LETTUCE

SEPPIA CRUDA, LATTE DI MANDORLA SALATO, LATTUGA ALLA BRACE E OLIO ALLE ERBE SPONTANEE
RAW CUTTLEFISH, SALTED ALMOND MILK, GRILLED LETTUCE AND WILD HERB OIL

16€

RICCIOLA, ZUCCHINE E SAMBUCO

AMBERJACK, COURGETTES AND ELDERBERRY

RICCIOLA LEGGERMENTE SCOTTATA, ZUCCHINE IN TRE CONSISTENZE E SALSA AL SAMBUCO
LIGHTLY SEARED AMBERJACK, COURGETTES IN THREE TEXTURES AND ELDERBERRY SAUCE

18€

L'ESSENZA DEL CETRIOLO

THE ESSENCE OF CUCUMBER

4 ESPRESSIONI DI CETRIOLO: FERMENTATO, ALLA BRACE, LIQUIDO E GRANITA
4 EXPRESSIONS OF CUCUMBER: FERMENTED, GRILLED, LIQUID AND GRANITA

12€

PARMIGIANA DI MELANZANE in chiave moderna

OUR VERSION OF BOLOGNESE CUTLET

MELANZANA, COLATURA DI BUFALA, RISTRETTO DI DATTERINO, PESTO DI BASILICO
EGG PLANT, BUFFALO MILK REDUCTION, DATTERINO TOMATO, REDUCTION BASIL PESTO

15€

MELONE E MARE

MELON AND SEA

MELONE CANTALUPO, MAZZANCOLLA TIGRATA, MENTA E ACQUA DI POMODORO
CANTALOUPE MELON, TIGER PRAWN, MINT AND TOMATO WATER

16€

PRIMI

FIRST COURSES

SPAGHETTO QUADRATO

SQUARE SPAGHETTO

BURRO, ALICI E PANE PROFUMATO AL LIMONE
BUTTER ANCHOVIES AND LEMON SCENTED BREAD

15€

TAGLIATELLE al ragù bolognese

TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE SAUCE

16€

TAGLIOLINI al nero di seppia

SQUID INK TAGLIOLINI

CON RAGÙ DI POLIPETTI, BATTUTO DI OLIVE, PEPERONCINO E SCORZA DI LIMONE
WITH BABY OCTOPUS RAGÙ, OLIVE TAPENADE, CHILLI PEPPER AND LEMON ZEST

16€

ORECCHIETTE AL LIMONE

ORECCHIETTE WITH LEMON

BASILICO, RICOTTA DURA, LIMONE
BASIL, HARD RICOTTA, LEMON

14€

CASERECCE, MELANZANA E GAMBERO ROSA

CASERECCE, AUBERGINE AND PINK PRAWN

CASERECCE MANTECATE CON CREMA DI MELANZANE, GAMBERO ROSA LOCALE E SUSINA FERMENTATA
HOMEMADE PASTA WITH FERMENTED EGGPLANT CREAM, LOCAL PINK SHRIMP AND PLUM

18€

RISOTTO MARE E FOCACCIA

SEAFOOD RISOTTO AND FOCACCIA

DATTERINO ARROSTITO, CRUDO DI MARE E FOCACCIA BARESE CROCCANTE
ROASTED CHERRY TOMATOES, RAW SEAFOOD, AND CRISPY FOCACCIA FROM BARI

20€ MIN. X2

SECONDI MAIN COURSES

BRANZINO SCOTTATO

SEARED SEA BASS

BEURRE BLANC, SPINACI E ARANCIA
BEURRE BLANC, SPINACH AND ORANGE

20€

TONNO ALLA BRACE

GRILLED TUNA

TONNO SCOTTATO, BURRATA DI MASSERIA LA LUNGHIERA, ANGURIA MARINATA ALLA SOIA
SEARED TUNA, BURRATA, SOY-MARINATED WATERMELON

22€

TRIGLIA MATURATA

MATURED MULLET

TRIGLIA ALLA BRACE E PEPERONE
GRILLED MULLET AND PEPPER

16€

PETTO D'ANATRA

DUCK BREAST

CON LA SUA SALSA E VERDURE DI STAGIONE
WITH ITS SAUCE AND SEASONAL VEGETABLES

18€

POLPO FICO!

OCTOPUS FIG

POLPO C.B.T., FICO IN CONSISTENZE E FOGLIE DI FICO
OCTOPUS C.B.T., FIG IN CONSISTENCIES AND FIG LEAVES

18€

COSTATA

RIB

COSTATA DI MASSERIA DONNA ELISABETTA CON CONTORNO ESTIVO
RIB WITH SUMMER SIDE DISH

6,50€ ALL'ETTO

DOLCI DESSERT

PANE BURRO E MIELE

BREAD, BUTTER AND HONEY

NAMELAKA AL LATTE, MIELE E PANE CARAMELLATO
NAMELAKA WITH MILK, HONEY AND CARAMELIZED BREAD

7€

PESCA ALLA BRACE

GRILLED PEACH

CON CREMA AL LATTE ACIDO E MENTA
WITH SOUR MILK CREAM AND MINT

7€

TORTA MORBIDA ALL'OLIO EVO

SOFT EVO OIL CAKE

TORTA SOFFICE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, CREMA MONTATA AL LIMONE E ALBICOCCA CANDITA
SOFT CAKE WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, LEMON WHIPPED CREAM AND CANDIED APRICOT

7€

ALBICOCCA, ZAFFERANO E YOGURT

APRICOT, SAFFRON AND YOGURT

ALBICOCCA ALLA BRACE, MOUSSE ALLO YOGURT, SALSA ALLO ZAFFERANO E
BISCOTTO CROCCANTE

GRILLED APRICOT, YOGURT MOUSSE, SAFFRON SAUCE, AND CRUNCHY BISCUIT

7€

CIOCCOLATO E CARAMELLO SALATO

CHOCOLATE AND SALTED CARAMEL

CREMOSO AL CIOCCOLATO GOLD, CARAMELLO SALATO MORBIDO, BISCOTTO SABLÈ AL CACAO E
FIOCCHI DI SALE

CREAMY DARK CHOCOLATE, SOFT SALTED CARAMEL, COCOA SABLÈ BISCUIT AND SALT FLAKES

7€

DEGUSTAZIONE FORMAGGI CHEESE TASTING

MASSERIA LA LUNGHIERA:

CANESTRATO SEMISTAGIONATO

CANESTRATO STAGIONATO IN GROTTA

CACIOCAVALLO PODOLICO 6 MESI

CACIOCAVALLO AFFINATO IN GROTTA OLTRE 12 MESI

CACIOTTA STRACCHINATA

MIELE E CONFETTURA

15€

PER ALLERGIE O INTOLLERANZE CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA LA LISTA DEGLI ALLERGENI.