Menu dinner

ANTIPASTI - STARTERS



Fritto della Masseria: panzerotto, polpette di pane, fiori di zucca ripieni, burrata fritta, verdure croccanti (3,6,14) **18€**
Masseria style fried selection

Purea di Fave di Locorotondo con contorni e crostone di pane (3,6) **18€**
Fava Bean Purée from Locorotondo with side dishes and toasted bread slice

Timballo di melanzane alla Parmigiana (3,6) **20€**
Eggplant Parmigiana Timbale

Tartare di salmone marinata al sale affumicato, brunoise di mela verde, perle di salsa di soia, crema di stracciatella e crostini di pane (3,5,9) **25€**
Salmon tartare cured with smoked salt, green apple brunoise, soy sauce pearls, stracciatella cream and toasted bread.

Tartare di manzo, pesto di pomodoro e noci, olive dolci spadellate, insalatina di puntarelle e chips di focaccia (3,11,14) **25€**
Beef tartare, sun-dried tomato and walnut pesto, sautéed sweet olives, puntarelle salad and focaccia crisps.

Uovo poché, vellutata cavolo nero e farro tostato alle erbe di campo (3,14) **22€**
Poached egg, creamy black kale soup and toasted farro with wild herbs.

Tagliere di salumi e formaggi: Capocollo di Martina Franca, Culatta del Gargano, salamino di Masseria, Pancetta arrotolata, Primo sale di Masseria, nodini di Mozzarella, Caciocavallo locale e Fasanello, il tutto accompagnato da marmellate di nostra produzione, crostoni e Fritelle (1,3,5,6) **30€**
Mixed Platter of Cold Cuts and Cheeses: Martina Franca capocollo, Gargano culatta ham, farmhouse salami, rolled pancetta, farmhouse primo sale cheese, mozzarella knots, local caciocavallo and Fasanello cheese, served with our homemade preserves, toasted bread and fritters.

PRIMI - FIRST DISHES



Spaghettone quadrato Senatore Cappelli con aragostella e la sua bisque (3,4) **28€**
Senatore Cappelli square-cut spaghetti with slipper lobster and its bisque.

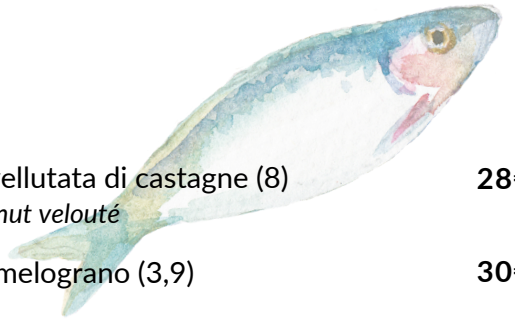
Gnocchetti con cardoncelli al timo limonato, crema di pecorino e zeste di pomodoro rosso (3,6,10,14) **24€**
Gnocchetti with lemon thyme cardoncelli mushrooms, pecorino cream and red tomato zest

Pacchero con stracotto di vitello, crema al caciocavallo e topping al basilico (3,6,10) **24€**
Pacchero with braised veal, caciocavallo fondue, and basil topping

Orecchiette con cime di rape e pan fritto all'acciuga (3,9) **22€**
Orecchiette with turnip greens and anchovy infused crispy breadcrumbs.

Tagliolini con crema di Parmigiano Reggiano e tartufo bianco fresco (3,6) **40€**
Tagliolini with Parmigiano Reggiano cream and fresh white truffle.

SECONDI - MAIN DISHES



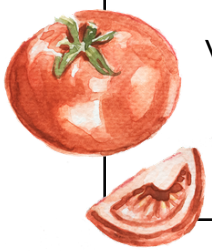
Tentacolo di polpo scottato, cimette di cavolfiore rosolate e vellutata di castagne (8) **28€**
Seared octopus tentacle, golden-browned cauliflower florets and chestnut velouté

Baccalà in crosta di taralli, bieta di campo ripassata e salsa al melograno (3,9) **30€**
Taralli-crusted salt cod, sautéed wild chard and pomegranate sauce

Filetto di vitello, demi-glace ai porcini e patata cenerata al sale (3,10) **35€**
Veal fillet, porcini mushroom demi-glace and salt-baked potato

Carré d'Agnello in CBT gratinato alle mandorle, carciofi arrostiti e vellutata di zucca (3,5,6) **30€**
Slow-cooked rack of lamb, almond crust, roasted artichokes and pumpkin velouté

Bombette panate su fonduta di caciocavallo e patate novelle (3,6) **24€**
Breaded Apulian pork rolls on a caciocavallo cheese fondue, served with baby potatoes



CONTORNI - SIDES

Insalata mista **8€**
Mixed salad

Verdure alla griglia o in foglia bollita **8€**
Steamed or Grilled Veggies

Patate al rosmarino **8€**
Rosemary roasted potatoes

DESSERT

Il nostro pasticciotto autunnale (cottura 25 min.) con mela, albicocca, uvetta, pinoli, arancia e crema alla vaniglia **12€**
Our autumn-inspired pasticciotto (25-minute baking time), filled with apple, apricot, raisins, pine nuts, orange and vanilla custard

Mousse al cioccolato bianco, amarena e pistacchio (3,5,6,14) **12€**
White chocolate mousse with sour cherries and pistachio

Il nostro tiramisù *preparato al momento* (3,6,14) **14€**
Our tiramisu prepared live

Torta caprese e frutti di bosco (5) **12€**
Caprese chocolate and almond cake with mixed berries



Millefoglie di cannolo con ricotta, gocce di cioccolato e zeste di mandarino (3,6,14) **14€**
Cannoli mille-feuille with ricotta, chocolate chips and mandarin zest

Coperto: 5€ *Cover charge: 5€*

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura). I prodotti ittici da consumare crudi o praticamente crudi sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Potrebbero contenere allergeni secondo il Reg. CE 1169/2011. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Dear Customer, please be informed that some products may have been frozen at origin or frozen on site (through rapid blast chilling). Fish products intended to be consumed raw or almost raw undergo a preventive sanitation treatment in compliance with the provisions of Regulation (EC) No. 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 3.
These products may contain allergens in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011. For further information about the products, we kindly invite you to contact the restaurant manager or a member of our staff.