



## ANTIPASTI

- "Portami in Puglia" Antipasto tipico di Borgo Ritella** **35€**  
*(min. 2 pax)*  
Ragù di braciolette, Pepata di cozze mediterranee, Burratina di Masseria con Zucchine "alla poverella" e veli di Capocollo, Fave e Cornaletti, Parmigiana di melanzane, Polpette fritte tipiche Pugliesi, Bruschettoni di Masseria (3,6,8,10,14)  
*Masseria Experience: Typical dishes from Borgo Ritella*  
*Ragu of cutlets, Mediterranean mussels casserole, Burratina cheese from Masseria, Courgettes "alla poverella" with Capocollo, Broad beans puree with local peppers, Aubergines pie, Grandma's traditional breadballs, house bruschetta*
- Burratina con panatura croccante, melanzane sott'olio al profumo di basilico su vellutata di pomodoro rustico (decorata con buccia di melanzana essiccata e basilico) (3,6,14)** **16€**  
*Burratina with crunchy breading, aubergines in oil flavored with basil on rustic tomato cream (decorated with dried aubergine peel and basil)*
- Carpaccio di manzo con tartufo, polvere di misticanza, salsa di percoco e mousse di caciocavallo (6)** **20€**  
*Beef carpaccio with truffle, mixed salad, percoco peach sauce and Caciocavallo cheese mousse*
- Gamberoni scottati, crema di zucchine "Alla poverella" e patate novelle saltate (4)** **20€**  
*Seared king prawns, "alla poverella" courgettes and sauted potatoes*
- Filetti di acciuga in olio, crostini di pane, crema di ricotta forte, salicornia e pomodorini marinati (3,6,9)** **20€**  
*Anchovy filets in oil, croutons, "ricotta forte" spicy cheese cream, samphire and marinated cherry tomatoes*
- Tagliere di salumi e formaggi: Capocollo di Martina Franca, Fiocco nostrano, Salamino di Masseria, Pancetta arrotolata, Primo sale di Masseria, nodini di Mozzarella, Caciocavallo locale e Fasanello, il tutto accompagnato da marmellate di nostra produzione, miele, crostoni e frittelle (1,3,5,6)** **25€**  
*Mixed Platter of Cold Cuts and Cheeses: Capocollo of "Martina Franca", Fiocco ham, typical salami, Pork belly, Primo sale cheese, Mozzarella cheese, Local Caciocavallo and Fasanello cheese with homemade marmalade, honey, croutons and typical fried dough*
- ## PRIMI
- Purea di fave di Locorotondo con cicorie campestri e crostone di pane (3)** **16€**  
*Broad bean purée with wild chicory and crusty bread*
- Timballo di Maritati gratinati con ragù e mozzarella filante (3,6)** **18€**  
*Maritati timbale au gratin with ragù and stringy mozzarella*



## BORGO RITELLA

Spaghettoni aglio, olio e peperoncino, vellutata di rape, crema di burrata e panfritto all'acciuga (3,6,9) **20€**  
*Spaghettoni pasta with garlic, olive oil and chilli pepper, turnip florets velouté, burrata cheese cream and anchovy fried bread*

Pacchero con stracotto di vitello, fonduta di caciocavallo e topping al basilico (3,6) **22€**  
*Pacchero with veal stew, caciocavallo fondue and basil topping*

Cavatelli con bisque di crostacei, astice marinato e olio al prezzemolo (3,4) **25€**  
*Cavatelli pasta with shellfish bisque, marinated lobster and parsley oil*

### SECONDI

Trilogia di burgers vegetariani, mousse di ricotta ed erba cipollina (3,6) **18€**  
*Veggies Burgers with ricotta mousse and spring onion*

Bombetta panata alle mandorle, crema di zucca, scalogno al sale e rucola fritta (3,5,6) **20€**  
*Breaded bombetta with almonds, pumpkin veloute, salted shallots and fried rocket leaves*

Tagliata di vitello, purea di patate, salsa ai cardoncelli e castagne (3,6) **30€**  
*Sliced veal, potato puree, Cardoncelli mushrooms sauce and chestnuts*

Trancio di tonno, con salsa di melagrana e cavolfiore scottato (3,9) **30€**  
*Seared fresh tuna slice with pomegranate saunce and boiled cauliflower*

Tentacolo di polpo, purea di lenticchie alla curcuma e crema di olive dolci (8) **30€**  
*Octopus with turmeric flavoured lentils puree and sweet olives cream*

### CONTORNI

Insalata mista **6€**  
*Mixed salad*

Verdure alla griglia o in foglia bollita **6€**  
*Steamed or Grilled Veggies*

Patate al rosmarino **6€**  
*Rosemary roasted potatoes*

### DESSERT

Mousse al limone **8€**  
*Lemon Posset*

Tiramisù della Masseria (3,6,14) **8€**  
*Homemade tiramisù*

Tortino dal cuore caldo al cioccolato bianco, frutti di bosco e menta selvatica (3,6,14) **10€**  
*White chocolate soufflé with mixed berries raspberry and wild mint*

Pasticciotto tradizionale pugliese su crema alla vaniglia e amarena (3,6,14) **10€**  
*Traditional Apulian Pasticciotto with vanilla custard and blackcherry*

Tagliata di frutta di stagione con biscotti della Masseria (3,6,14) **13€**  
*Seasonal fresh fruit with homemade biscuits*

Coperto: 5€ Cover charge: 5€

Gentile ospite, La informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04 e 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 guest, we would like to inform you that some products may be frozen at origin or frozen on site (by rapid blastchilling) respecting the self-control procedures according to EC Reg. 852/04 and may contain allergens according to EC Reg.1169/2011. Therefore we invite you to speak to the restaurant manager to obtain all the information on the product you require.