



BORGO RITELLA

# menu

## PER INIZIARE

- Portami in Puglia: 7 portate centrali*** **35€**  
*Ragù di braciolette, Pepata di cozze mediterranee, Burratina di Masseria con zucchine alla "poverella" capocollo, Fave e cornaletti, Parmigiana di melanzane, Polpette fritte tipiche Pugliesi, Bruschettoni di Masseria* **(min. 2 pax)**
- Melanzana gratinata*** **16€**  
*con pomodorini, scamorza affumicata e crema al basilico* **(6)**
- Insalata di mare alla catalana*** **18€**  
*(con rucola, pomodorini, cipolla rossa – decorazione di scarola)* **(4,8,9,10)**
- Tartare di manzo con uova di quaglia, olive dolci pugliesi e scaglie di caprino*** **18€**  
*Olive nere a crema e fritte, uovo di quaglia fritto e scaglie di formaggio capra* **(4,6)**
- Tagliere di salumi e formaggi con frittelle*** **25€**  
*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, crostoni e Fritelle.* **(1,3,5,6)**

## PRIMI

|   |                         |
|---|-------------------------|
| <i>Spaghettone con crema di Cardoncelli e Stracciatella</i><br>decorato con pomodoro confit e rametto di timo o rosmarino         | <b>18€</b><br>(3,6)     |
| <i>Tubettoni di alga spirulina con cozze e pomodorini,</i><br>crema di patate e zucchine alla poverella                           | <b>20€</b><br>(3,8)     |
| <i>Purea di Fave di Locorotondo</i><br>con Cicorie campestri e crostone di pane   | <b>16€</b><br>(3)       |
| <i>Gemelli senatore cappelli con cime di rape, salsiccia e pan fritto</i>   | <b>18€</b><br>(3,5,6,9) |
| <i>Timballo di maritati gratinati con ragù e mozzarella filante</i><br>decorato con pomodoro confit e rametto di timo o rosmarino | <b>15€</b><br>(3,6)     |



BORGORITELLA

## SECONDI

|   |                     |
|---|---------------------|
| <i>Gamberoni scottati</i><br>con germogli di finocchietto e perle contadine   | <b>25€</b><br>(4)   |
| <i>Ombrina in crosta con zucca in diverse consistenze</i><br>(crosta: pane, acciuga, scorza di limone, olio evo, prezzemolo, sale e pepe<br>– chips di pelle ombrina – zucca fritta, purea e crema) | <b>25€</b><br>(9)   |
| <i>Filetto di manzo con bietola e datterino giallo, crema di porro e cotto di fichi</i>   | <b>25€</b>          |
| <i>Bombetta panata alle mandorle</i><br>con purea di barbabietola e crema di erborinato   | <b>18€</b><br>(5,6) |
| <i>Trilogia di burgers vegetariani</i><br>accompagnati da mousse di ricotta e erba cipollina  | <b>15€</b><br>(3,6) |
| <i>Pescato del giorno (secondo disponibilità)</i><br><i>Frutti di mare (secondo disponibilità)</i>  |                     |

## CONTORNI

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| <i>Insalata mista</i>            | <b>5€</b> |
| <i>Verdure alla griglia</i>      | <b>5€</b> |
| <i>Verdure in foglia bollite</i> | <b>5€</b> |
| <i>Patate al rosmarino</i>       | <b>5€</b> |

Chiedi al cameriere la lista degli allergeni.

## DESSERT

|   |                        |
|---|------------------------|
| <i>Tagliata di frutta di stagione con biscotti della massaia</i>            | <b>12€</b>             |
| <i>Parfait all'olio evo di Masseria, frutti di bosco e cialda di frolla</i> | <b>10€</b><br>(3,6,14) |
| <i>Crostatina al cacao con pera e crema di ricotta</i>                      | <b>10€</b><br>(3,6,14) |
| <i>Crostatina al cacao con pera e crema di ricotta</i>                      | <b>10€</b><br>(3,6,14) |
| <i>Mousse al limone</i>   | <b>8€</b>              |
| <i>Panna cotta alle mandorle con crumble di cioccolato</i>                  | <b>8€</b><br>(3,5,6)   |