



BORGHO RITELLA

menu

STARTER

Portami in Puglia: Antipasto tipico di Borgo Ritella

Braciole d'asino in salsa di pomodoro, Pepata di cozze mediterranee, Burratina di Masseria, Zucchine "alla poverella" con Capocollo e mandorle tostate, Fave e Cicorie campestri, Parmigiana di melanzane, Polpette fritte tipiche Pugliesi, Bruschettoni di Masseria.

30€

(min. 2 persone)

Capocollo di Martina Franca, Fiocco nostrano, salamino di Masseria, Pancetta Steccata, Primo sale di Masseria, nodini di Mozzarella, Caciocavallo locale e Pecorino stagionato, il tutto accompagnato da marmellate di nostra produzione, crostoni e Frittelle.

25€

(1,3,6)

Carpaccio di gambero viola con spicchi di arancia di Puglia, mousse di ricotta di Masseria, vinaigrette alla senape, lime e cipolla rossa in Agrodolce.

18€

(4,6,11)

Nido di Fagiolini verdi al profumo di Menta con uovo poché, fonduta di formaggio Fasanello e Capocollo croccante

16€

(6,14)



BORGO RITELLA

menu

Bombette impanate tipiche della Valle d'Itria su fonduta di Caciocavallo di Masseria, crema di Basilico e Pomodorini in acqua marina.

16€
(6,3)

Burratina con panatura croccante, melanzane sott'olio al profumo di basilico su vellutata di pomodoro rustico

14€
(3,6)

Tortino di melanzane ripieno di scamorza affumicata su acquetta di pomodoro e basilico croccante

14€
(6)

PRIMI

Spaghettoni Artigianali con Bisque ai crostacei, tartare ai gamberi e lime, mousse di stracciatella e salsa al prezzemolo.

20€
(3,4,6)

Cavatelli con Rana Pescatrice, pomodorini marinati, asparagi e crema di ceci

20€
(3,9)



BORGO RITELLA

menu

Paccheri con stracotto di Vitellino, pomodorino Fonduta di caciocavallo e crema al basilico

20€
(3,6,10)

Strascinate integrali con ragu e bracirole di asino

16€
(3,6)

Purea di Fave di Locorotondo con Cicorie campestri e crostone di pane

15€

Timballo di orecchiette al pomodoro al forno con polpettine di carne

12€
(3,6,14)

SECONDI

Fillet Mignon di Manzo con tris di creme (barbabietola, peperone giallo, zucchine) e carota saltata al burro e timo

25€

Costolette di Agnello con panatura croccante, insalata di cappuccio rosso e coulis al vino rosso

25€
(3,6)



BORGO RITELLA

menu

Frittura mista di Mare con verdure dell'orto in tempura

25€
(3,4,6,8,9)

Tentacoli di polipo scottati, patate novelle arrosto, vellutata di zucchine e piselli

23€
(8)

Filetto di maialino avvolto nelle mandorle e gratinato al forno con confettura di fichi e finocchi al vapore

20€
(1,5)

"Burgers" con verdure di stagione accompagnati da mousse di ricotta mantecata all'erba cipollina

15€
(3,6)

Pescato del giorno

prezzo di mercato

CONTORNI

Patate al forno

5€

Verdure bollite o grigliate

5€

Insalata mista

5€



BORGO RITELLA

menu

DESSERT

Tagliata di Frutta di Stagione e biscottini tipici di Masseria
10€

*Pasticciotto tradizionale pugliese su crema alla vaniglia e
amarena*
8€
(3,6,14)

*Tortino al cioccolato bianco dal cuore caldo al lampone e
menta selvatica*
8€
(3,6,14)

*"Scusa Mamma è caduto il vaso"
crumble al cioccolato, mandorle e uvetta sultanina, frutta di
stagione e gelato al fiordilatte*
8€
(3,6,5,14)

Millefoglie con Crema chantilly e Fragole
8€
(3,6,14)

Tiramisù tradizionale
8€
(3,6,14)

Chiedere informazioni per la lista degli ALLERGENI