



BORGHO RITELLA

# Menu

## ANTIPASTI

"Portami in Puglia" Antipasto tipico di Borgo Ritella **35€**  
(min. 2 pax)

Ragù di braciolette, Pepata di cozze mediterranee, Burratina di Masseria, Zucchine "alla poverella" e veli di Capocollo, Fave e Cornaletti, Parmigiana di melanzane, Polpette fritte tipiche Pugliesi, Bruschettoni di Masseria (1,3,8,6)

*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 (e 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 (and decorated with dried aubergine peel and basil)*

Tris di crudo di mare (gambero rosso con cantalupo e basilico, tagliatella con mela e carote, branzino con lime e crumble di olive) (4,5,6,8,9) **25€**

*Trio of raw seafood (red prawn with cantaloupe and basil, tagliatelle with apple and carrots, sea bass with lime and olive crumble)*

Filetti di acciuga in olio, crostini di pane, burro, salicornia e pomodorini marinati (3,6,9) **20€**

*Anchovy fillets in oil, croutons, butter, samphire and marinated cherry tomatoes*

Carpaccio di manzo con misticanza, pomodorini, caprino e vincotto ai fichi **20€**

*Beef carpaccio with salad, cherry tomatoes, goat cheese and vincotto with figs*

Tagliere di salumi e formaggi: 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 (1,3,6) **25€**

*Mixed Platter of Cold Cuts and Cheeses: Capocollo of "Martina Franca", Fiocco cuts, salami of Masseria, Pork belly, Primo sale cheese of Masseria, Mozzarella's, Local Caciocavallo and Pecorino cheese with homemade marmalade, honey and typical fried dough*

## PRIMI

Spaghettoni con aglio, olio, peperoncino, vellutata di rape, crema di burrata e panfritto all'acciuga (3,6,9) **20€**

*Spaghettoni with garlic, oil, chilli pepper, turnip cream, burrata 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*



## BORGO RITELLA

Gelsi con bisque di crostacei, astice marinato e olio al prezzemolo (3,4) <i>Gelsi with shellfish bisque, marinated lobster and parsley oil</i>	25€
Purea di fave di Locorotondo con cicorie campestri e crostone di pane (3) <i>Locorotondo broad bean puree with wild chicory and crusty bread</i>	16€
Timballo di Maritati gratinati con ragù e mozzarella filante (3,6) <i>Maritati timbale au gratin with ragù and stringy mozzarella</i>	18€
<b>SECONDI</b>	
Tagliata di vitello, salsa di peperoni arrostiti, patate novelle saltate e pere al vino <i>Sliced veal, roasted pepper sauce, sautéed new potatoes and pears in wine</i>	30€
Ombrina scottata, crema di barbabietola e insalata di zucchine (9) <i>Seared croaker, beetroot cream and courgette salad</i>	30€
Bombetta panata alle mandorle, crema di carote, scalogno al sale e rucola fritta (3,5,6) <i>Breaded bombetta with almonds, carrot cream, salted shallots and fried rocket</i>	18€
Trilogia di burgers vegetariani, mousse di ricotta ed erba cipollina (3,6) <i>Veggies Burgers with ricotta mousse and spring onion</i>	18€
Frittura mista di mare con verdure dell'orto (3,4,6,8,9) <i>Mixed fried seafood with garden vegetables</i>	25€
<b>CONTORNI</b>	
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	6€
Verdure alla griglia o lesse <i>Steamed or Grilled Veggies</i>	6€
Patate al forno al rosmarino <i>Baked Potatoes with rosemary</i>	6€
<b>DESSERT</b>	
Tagliata di frutta di stagione con biscotti della masseria (3,6) <i>Sliced seasonal fruit with masseria biscuits</i>	13€
Parfait all'olio evo di Masseria, frutti di bosco e cialda di frolla (3,6,14) <i>Parfait with extra virgin olive oil, forest fruits and shortcrust pastry</i>	10€
Spumone (3,5,6)	10€
Mousse al limone <i>Lemon Posset</i>	8€
Tiramisù (3,6,14)	8€

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) 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 customer, we would like to inform you that some products may be frozen at origin or frozen on site (by rapid blast chilling) respecting the self-control procedures according to EC Reg. 852/04 and may contain allergens according to EC Reg. 1169/2011. We therefore invite you to contact the person in charge of the room to obtain all the information on the product you require.