



Menu dinner

ANTIPASTI - STARTERS

Fritto della Masseria: panzerotto, polpette di pane, fiore di zucca ripieno, burrata frita verdure croccanti (3,6,14)
Masseria style fried selection 18€

Purea di Fave di Locorotondo con contorni e crostone di pane (3,6)
Fava Bean Purée from Locorotondo with side dishes and toasted bread slice 16€

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

Tartare di salmone, avocado, mix di semi, crostini di pane, salsa al limone (3,5,9)
Salmon tartare with avocado, mixed seeds, toasted bread croutons and lemon sauce 25€

Tartare di manzo, uova di quaglia strapazzate, capperi in fiore, salsa alla senape (3,11,14)
Beef tartare with scrambled quail eggs, caper berries, and mustard sauce 25€

Capasanta scottata, crema di scarola e insalata di lenticchie e salicornia (8)
Seared scallop, escarole cream, lentil and samphire salad 20€

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)
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 25€

PRIMI - FIRST DISHES

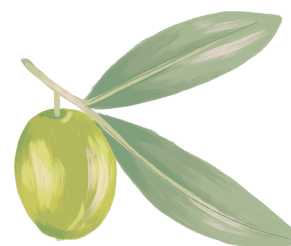
Spaghettoni bisque ai crostacei e aragostella (3,4)
Spaghetti with shellfish bisque and baby lobster 25€

Tubettini con ragù di polpo (3,8)
Tubettini pasta with octopus ragù 23€

Pacchero con stracotto di vitello, fonduta di caciocavallo e topping al basilico (3,6,10)
Pacchero with braised veal, caciocavallo fondue, and basil topping 22€

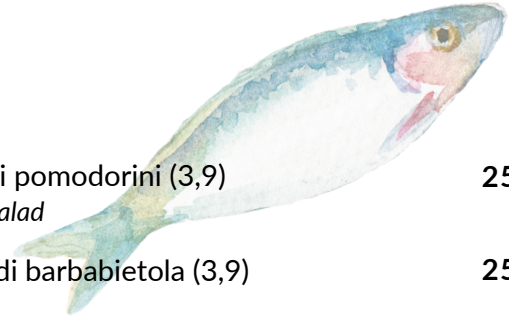
Cappellotto di ricotta al burro e salvia, lamponi freschi, guanciale croccante e una pioggia di Pecorino (3,6)
Ricotta cappellotti with butter and sage, fresh raspberries, crispy guanciale and a sprinkle of Pecorino 20€

Gnocchetti di patata viola gratinati con salsa di datterino al basilico e mozzarella filante (3,6,14)
Purple potato gnocchetti gratin with datterino tomato and basil sauce, topped with melted mozzarella 18€



SECONDI - MAIN DISHES

Tonno scottato, crumble di olive, salsa di fagiolini e insalata di pomodorini (3,9) <i>Seared tuna with olive crumble, green bean sauce and cherry tomato salad</i>	25€
Ombrina in crosta di patate su insalatina di finocchi e crema di barbabietola (3,9) <i>Potato-crusted meagre, fennel salad and beetroot cream</i>	25€
Filetto di vitello con carote in tre consistenze (3,6,10) <i>Veal fillet with carrots in three textures</i>	30€
Costoletta di agnello laccato alla senape e panato alle noci, insalata di cavolo cappuccio e salsa di mirtillo rosso (3,5,10) <i>Mustard-glazed lamb chop with walnut crust, cabbage salad and cranberry sauce</i>	25€
Galletto in pignata con patate novelle rosolate (3,10) <i>Cockerel cooked in a clay pot with sautéed baby potatoes</i>	22€



CONTORNI - SIDES	
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	6€
Verdure alla griglia o in foglia bollita <i>Steamed or Grilled Veggies</i>	6€
Patate al rosmarino <i>Rosemary roasted potatoes</i>	6€



DESSERT

Cheesecake ai frutti di bosco (3,5,6) <i>Cheesecake with mixed berries</i>	12€
Mousse ai tre cioccolati (3,5,6) <i>Triple chocolate mousse</i>	12€
Cannolo scomposto con la ricotta (3,6,14) <i>Deconstructed ricotta cannolo</i>	12€
Il nostro tiramisù preparato al momento (3,6,14) <i>Our tiramisu prepared live</i>	12€
Bignolata di frutta (3,5,6,14) <i>Fruit bignolata with cream</i>	12€
Gelato artigianale (3,5,6) <i>Artisanal ice cream</i>	6€



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.