BORGO RITELLA

MENU À LA CARTE

ANTIPASTI

Fritto della Masseria (3,6,14) **18€**
Masseria style fried selection

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

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

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

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

Crème brulè di zucca con cardoncelli e gamberoni scottati (4,6,14) **20€**
Pumpkin crème brûlée with cardoncelli mushrooms and seared prawns

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

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

Gnocchetti di patate viola con crema di erborinato e noci (3,5,6,14) **20€**
Purple potato gnocchetti with blue cheese cream and walnuts

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

Orecchietta con rape e pan fritto all'acciuga (3,9) **20€**
Orecchiette with turnip greens and fried breadcrumbs with anchovy

Tagliolini con crema di parmigiano e tartufo bianco (3,6) **30€**
Tagliolini with Parmigiano cream and white truffle

BORGO RITELLA

SECONDI

Tentacolo di polpo, battuto di patate e crema di avocado (8) **25€**
Octopus tentacle with mashed potatoes and avocado cream

Baccalà con crumble di friselle ai cereali, salsa di datterino arrosto, pesto di rape e carciofo confit (3,5,6,9) **25€**
Salted cod with multigrain frisella crumble, roasted datterino tomato sauce, turnip-top pesto, and confit artichoke

Tagliata di vitello con demi glace ai porcini, patata al sale (3) **30€**
Sliced veal with porcini demi-glace and salt-baked potato

Costolette di agnello con panatura al mais, insalata di indivia, salsa al melograno (3,6) **25€**
Lamb cutlets in a corn crust with endive salad and pomegranate sauce

Bombette panate su fonduta di caciocavallo e patate novelle (3,6) **20€**
Breaded bombette on caciocavallo cheese fondue with new potatoes

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

Millefoglie di pandoro con crema di mandorla e salsa la mandarino (3,5,6,14) **10€**
Pandoro millefeuille with almond cream and mandarin sauce

Tortino al cioccolato bianco e frutti di bosco *(cottura 25 min.)* (3,6,14) **12€**
White chocolate and mixed berry cake (25-minute baking time)

Torta alle mele con gelato alla mandorla (3,6) **10€**
Apple cake with almond ice cream

Il nostro tiramisù *(preparato live in tazza da cappuccino in vetro, crema di mascarpone nel sac a poche, caffettiera con il caffè, cacao in polvere)* (3,6,14) **12€**
Our tiramisu (prepared live in a glass cappuccino cup: mascarpone cream piped from a pastry bag, coffee from a moka pot, and dusted with cocoa powder)

Parfait alle castagne con caramello salato (3,5,6,14) **10€**
Chestnut parfait with salted caramel

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 productyou require.