

Menù

ristorante agricolo

Coperto €2,50

Per iniziare...

Degustazione di Olio

Olio Extra Vergine prodotto da Sorelle Barnaba

Inizierete il vostro percorso con l'assaggio dell'Olio Extra Vergine di Oliva targato Sorelle Barnaba.

Figlie di olivicoltori da generazioni, oggi vi presentiamo il risultato dell'amore per la nostra terra e dell'innovazione nei processi di produzione. Vogliamo accompagnarvi alla scoperta del mondo dell'olio attraverso l'assaggio del Soffio, del Pizzico e del Milleanni accompagnati dal nostro pane cotto in forno a legna.

Lasciatevi trasportare dal profumo della natura...

Antipasti della tradizione

- € 12 *Bracirole di Masseria in cottura dolce per 10 ore in passata di pomodoro Sorelle Barnaba⁹*
- € 9 *Parmigiana di melanzane della tradizione Pugliese^{1,3,7}*
- € 8 *Incapriata di fave e cicorie con pane croccante e cipolla rossa caramellata¹*
- € 7 *Rustico tradizionale con impasto olio e vino di carne e caciocavallo^{1,7}*
- € 6 *Polpette di pane e mentuccia ricetta della Nonna^{1,3,7}*
- € 8 *Crespelle fondenti con verdure del nostro orto, gratinate al forno^{1,3,7}*

Antipasto completo da 6 portate della Tradizione

€18 (a persona min 2 porzioni)

** Le portate degli antipasti possono variare in base alla stagionalità e freschezza dei prodotti*

Proposte di degustazione

Menù degustazione €50

Antipasto della tradizione, Primo a scelta, Secondo a scelta, Frutta e Dessert.

Servizio e bevande esclusi

Salumi e formaggi € 18

Selezione di salumi del salumificio 'F.lli Gentile' e formaggi di Masseria accompagnati da marmellate di produzione "Sorelle Barnaba"^{7,12}

Carpaccio di carne salada €16

Carpaccio di carne salada accompagnato da rucola, riduzione ai frutti rossi e mandorle tostate^{8,12}

Tris di tartare di manzo (150g) €20

Tris di tartare con pomodoro secco e capperi, salsa yogurt e senape, zucchina marinata con limone e menta^{1,10,11}

Degustazione di sott'oli "Sorelle Barnaba" €8

tris di sottoli di nostra produzione, accompagnati da pane casereccio e pancetta artigianale^{1,12}

Primi

- €15** Tortelli di semola ripieni di patate e fagiolini del nostro orto su salsa di pomodoro fresco, basilico e cacioricotta arrosto ^{1,3,7}
- €13** Gnocchetti di patate viola su vellutata di peperone giallo e zafferano e pancetta croccante ^{1,12,7}
- €12** Fregola di semola pugliese con crema di zucchine dei nostri orti e capocollo croccante ^{1,12}

Secondi

- €14** Tagliata di Manzo con contorno di patate arrosto
- €18** Costolette di Agnello agli Aromi mediterranei con contorno di Patate e patè di Lampascioni Sorelle Barnaba ¹²
- €16** Bombette arraganate al forno con contorno di patate al forno e salsa verde ^{1,7}
- €22** Filetto di Manzo con salsa senapata alle mele e contorno di verdure al forno ¹⁰

Dolci della casa

- €6** Tortino al cioccolato con Olio extravergine d'oliva "Milleanni" Sorelle Barnaba ^{1,3}
- €6** Tiramisù fatto da noi ^{1,3,7}
- €6** Salame al cioccolato e frutta secca ^{1,3,7,8}
- €6** Panna cotta al caffè e croccante di mandorle ^{1,7,8}

Allergeni: 1.Glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachidi, 6.Soia, 7.Latte,
8.Frutta con guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11.Sesamo, 12.Anidride solforosa, 13.Lupini, 14.Molluschi

*Il prodotto è lavorato fresco e surgelato tramite abbattimento rapido di temperatura, secondo le norme regolamentate dall HACCP

Bevande

| | | | |
|-------|----------------------------|-------|-------------------------------------|
| €2,50 | <i>Acqua</i> | €1,50 | <i>Caffè</i> |
| €3 | <i>Coca cola, Fanta</i> | €2,50 | <i>Cappuccino / Caffè americano</i> |
| €3 | <i>Birra</i> | €3 | <i>Succo di frutta</i> |
| €5 | <i>Vino al calice</i> | €2,50 | <i>Amaro</i> |
| €6 | <i>Bollicina al calice</i> | €4 | <i>Grappa</i> |

Lista cocktails

LIMONCELLO&MENTA

Limoncello, gin, succo di limone, soda, menta

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, prosecco, soda, menta e limone

GIN TONIC

Gin, acqua tonica, limone

GIN LEMON

Gin, limone, succo di limone, acqua tonica

CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco, acqua tonica e arancia

CAMPARI ORANGE

Campari, succo d'arancia e fettina di arancia

AMERICANO

Campari, vermut rosso, acqua tonica e arancia

NEGRONI

Campari, vermut rosso, gin e arancia

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, acqua tonica e arancia

Cocktail €8

Menù

agricultural restaurant

Service €2,50

To start...

Oil Tasting

Extra Virgin Olive Oil produced by Sorelle Barnaba

Start your journey with a tasting of Extra Virgin Olive Oil by Sorelle Barnaba.

Daughters of olive growers for generations, today we present to you the result of love for our land and innovation in production processes. We would like to accompany you on a discovery of the world of oil through the tasting of Soffio, Pizzico and Milleanni accompanied by our bread baked in a wood-fired oven.

Let yourself be carried away by the scent of nature..

Traditional Appetizers

- € 12 *Masseria chops cooked gently for 10 hours in Sorelle Barnaba's tomato sauce ⁹*
- € 9 *Traditional Apulian aubergine Parmigiana ^{1,3,7}*
- € 8 *Broad beans and Chicory with caramelized red onion ^{1,3,7}*
- € 7 *Traditional Rustico of meat and caciocavallo cheese ^{1,3,7}*
- € 6 *Breadballs with mint made following Grandma's recipe ^{1,3,7}*
- € 8 *Baked crepes of the Masseria au gratin made with our garden's vegetables ^{1,3,7}*

Appetizers 'A bit of all'

€18 (per person, min. 2 portions)

Walk through the traditions of Puglia with our complete appetizer

** Appetiser's courses may change according to seasonality and freshness of products*

Tasting suggestions

Tasting menu €50

*Traditional starters (6 dishes), First course of your choice,
Second course of your choice, Fruit and Dessert.*

Service and drinks excluded

Cold cuts & cheese € 18

Mixed plate of local cheese and cold cuts with jams of our production^{7,12}

Carpaccio of Carne salada €16

Carpaccio of Carne salada accompanied by rocket, red fruit coulis and toasted almonds^{8,12}

Beef tartare trio (150g) €20

*Beef tartare trio with sun-dried tomato and capers
yogurt and mustard sauce, marinated courgette with lemon and mint^{1,10,11}*

Tasting of 'Sorelle Barnaba' pickles €8

*Trio of home-made pickles, accompanied by homemade bread
and artisanal bacon^{1,12}*

First courses

- €15 *Semolina tortelli stuffed with potatoes and green beans from our garden, fresh tomato sauce and roasted cacioricotta cheese* ^{1,3,7}
- €13 *Violet potato gnocchi on creamed peppers with saffron and crispy bacon* ^{1,3}
- €12 *Fregola made with apulian semolino flour with zucchini cream and crispy capocollo* ¹

Second courses

- €14 *Sliced Beef with a side of roast potatoes*
- €18 *Lamb chops with Mediterranean herbs with a side of potatoes and Sorelle Barnaba Lampascioni patè* ¹²
- €16 *Baked Bombette (pork meat) with our side dishes and green sauce* ^{1,7}
- €22 *Beef fillet with apple mustard sauce and baked vegetables* ¹⁰

Home made desserts

- €6 *Chocolate cake with oil " Milleanni " Sorelle Barnaba* ^{1,3}
- €6 *Tiramisù home made* ^{1,3,7}
- €6 *Chocolate and dried fruit salami* ^{1,3,7,8}
- €6 *Panna cotta with coffee and almond crisp* ^{7,8}

Allergens: 1.Gluten, 2.Crustaceans, 3.Eggs, 4.Fish, 5.Peanuts, 6.Soya, 7.Milk, 8.Nuts, 9.Celery, 10.Mustard, 11.Sesame, 12.Sulphur dioxide, 13.Lupins, 14.Molluscs

**The product is processed fresh and frozen by rapid blast chilling, according to HACCP-regulated standards*

Drinks

| | | | |
|--------|-----------------------------|--------|------------|
| € 2,50 | Water | € 1,50 | Coffee |
| €3 | Coca cola, Fanta | €2,50 | Cappuccino |
| €3 | Beer | €3 | Juice |
| €5 | Wine by the glass | €2,50 | Digestives |
| €6 | Sparkling wine by the glass | €4 | Grappa |

Cocktails list

LIMONCELLO&MINT

Limoncello, gin, lemon juice, soda, mint

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, prosecco, soda, mint and lemon

GIN TONIC

Gin, tonic water, lemon

GIN LEMON

Gin, lemon, tonic water

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, tonic water, orange

CAMPARI ORANGE

Campari, orange juice and orange slice

AMERICAN

Campari, red vermouth, tonic water and orange

NEGRONI

Campari, red vermouth, gin and orange

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, tonic water and orange

Cocktail €8