

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 di carne e caciocavallo con impasto olio e vino^{1,7}*
- € 6 *Polpette di pane e mentuccia ricetta della Nonna^{1,3,7}*
- € 8 *Gateau di patate e formaggi di masseria^{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 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}*

Degustazione di sott'oli "Sorelle Barnaba" €8

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

Proposte di carne

Lombata di scottona € 42

Conosciuta anche come ribeye steak o bone-in ribeye, è un taglio di carne prelevato dalla parte superiore delle costole del bovino.

Il taglio è altamente marmorizzato, le strisce di grasso intramuscolare presenti nella carne conferiscono un sapore intenso e una morbidezza unica

La porzione si presenterà con l'osso, in porzioni da 800/1000 gr servita con contorno di verdure

L'aggiunta della Lombata di scottona nel Menù Degustazione ha un costo aggiuntivo di €20 a porzione (si consiglia di condividerla per max 2 persone)

Picanha € 20

La Picanha o codone è il taglio del posteriore del bovino, ricavato dallo Scamone, si caratterizza per la copertina di grasso di 2/3 cm che sciogliendosi, andrà ad insaporire la carne magra.

Viene servita con contorno di verdure provenienti dai nostri orti

L'aggiunta della Picanha nel Menù Degustazione ha un costo aggiuntivo di €10 a porzione

Filetto di Manzo € 22

Il filetto di manzo è considerato tra i più nobili dei tagli, è un muscolo che lavora pochissimo ed è sottoposto al minimo sforzo, rendendo la carne molto magra e priva di nervi.

Brevemente scottato, ai ferri, viene servito con salsa al primitivo di Manduria e funghi porcini trifolati, accompagnato da patate al forno

L'aggiunta del Filetto di Manzo nel Menù Degustazione ha un costo aggiuntivo di €10 a porzione

Primi

- €15 *Tortelli ripieni di funghi porcini e crema al formaggio su fondo di melanzane arrosto* ^{1,3,7}
- €13 *Risoni di grano saraceno con vellutata zucca e pancetta croccante*
- €12 *Spaghetti all'assassina con peperoncino e stracciatella affumicata*

Secondi

- €15 *Coniglio cotto a bassa temperatura con riduzione di caffè e contorno di Patate aromatizzate al rosmarino* ⁹
- €16 *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

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 basilico con confettura a scelta di fichi o albicocche* ^{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*

**Il ristorante non dispone di cucina dedicata per produzione di alimenti celiaci. Per i prodotti senza glutine ci riforniamo da una ditta esterna specializzata. Ci solleviamo da qualsiasi responsabilità derivante dai fattori di contaminazione.*

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