

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 Barnaba ⁹*
- €9** *Parmigiana di melanzane della tradizione Pugliese ^{1,3,7}*
- €8** *Frittelle servite con ricotta forte e patè Sorelle Barnaba ^{1,3,7}*
- €7** *Rustico tradizionale Pugliese farcito con cipolla e olive ^{1,7}*
- €8** *Fave e cicorie*
- €6** *Polpette pane e menta ricetta della Nonna ^{1,3,7}*

Coperto €2,50

Proposte di Degustazione

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*

Salumi e formaggi € 18

i

*Selezione di salumi del salumificio 'F.lli Gentile' e formaggi di Masseria
accompagnati da marmellate di produzione "Sorelle Barnaba"*

Involtini di trippa pugliese € 10 ^{7,9}

**Tris sottoli Sorelle Barnaba € 8 ^{7,9}
con frittelle**

Percorso di Masseria €55

Antipasto della tradizione, Primo a scelta, Secondo a scelta e dessert.

Servizio e bevande esclusi

Primi

- €13 *Strascinate di grano arso con cime di rape dei nostri orti con stracciatella affumicata e pane aromatizzato* ^{1,7,}
- €12 *Orecchiette di grano arso con ragù di brasciole in cottura dolce di 10 ore* ^{1,7,}
- €13 *Caramelle ripiene di bolognese bianca su crema di zucca e fonduta di pecorino pugliese* ^{1,7,8,3}
- €16 *Gnocchetti di patate con blu di capra, miele al tartufo e noci* ^{1,7,8,3}

Secondi

- €17 *Tagliata di manzo ai ferri con i nostri contorni* ¹²
- €16 *Bombette pugliesi impanate al forno con fonduta di cacio cavallo e contorno di patate* ^{1,7}
- €18 *Costolette di agnello alle erbe con contorno di verdure e conserva di lampascioni* ¹²
- €18 *Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con purè di patate*
- €20 *Filetto in crosta di nocciole con i nostri contorni* ^{7,8,3}
- €42 *Lombata di scottona ai ferri con contorno di verdure (porzione da 800\1000 gr per 2 persone)*

Dolci della casa

- €6 *Tortino al cioccolato con Olioextravergined'olivaSorelleBarnaba* ^{1,3}
- €6 *Tiramisù fatto da noi* ^{1,3,7}
- €6 *Salame al cioccolato* ^{1,3,7}
- €6 *Paste di mandorle di nostra produzione* ^{8,3}

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

Lista cocktails

LIMONCELLO&MENTA Limoncello, gin,
succodilimone, soda, menta

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello, prosecco, soda, menta e limone

GIN TONIC
Gin, acqua tonica, limone

GIN LEMON
Gin, limone, succo dilimone, acqua tonica

CAMPARISPRITZ
Campari, prosecco, acqua tonica e arancia

CAMPARIORANGE
Campari, succo d'arancia e fettina di arancia

AMERICANO
Campari, vermut rosso, acqua tonica e arancia

NEGRONI
Campari, vermut rosso, gin e arancia

APEROLSPRITZ
Aperol, prosecco, acqua tonica e arancia

Cocktail €8