

# *Menù*

ristorante agricolo

“Mangiare è un atto agricolo”

W. Berry

## *Antipasti della tradizione*

**€12 Bracirole di Masseria in cottura dolce per 10 ore in passata di pomodoro "Sorelle Barnaba"**

**€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 di pane e menta ricetta della Nonna 1,3,7**

## *Antipasto completo della tradizione*

**6 portate € 18 p.p.**

## *Qualche sfizio in più*

**Polpette cacio e pepe € 12**

**Polpo alla luciana € 14**

**Tris sottolii Sorelle Barnaba € 8**

**Tagliere di salumi e formaggi € 18**

**Coperto €2,50**

## Primi

- €15 **Ravioli ripieni di burrata con pesto di fagiolini e pomodoro fresco e cacioricotta** 1,3,7
- €12 **Strascinate fresche della tradizione pugliese con ragù di bracirole in cottura dolce di 10 ore** 1,7,
- €15 **Caramelle ripiene di bolognese bianca ai tre pomodori con fonduta di formaggio** 1,7,8,3
- €14 **Gnocchetti di patate con vellutata di zucchine e mentuccia e rana pescatrice** 1,7,8,3

## Secondi

- €20 **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
- €16 **Costine di maiale laccate con salsa barbecue affumicata homemade** 7
- €20 **Filetto in crosta di nocciole con riduzione al primitivo e i nostri contorni** 7,8,3
- €45 **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 olio extravergine d'oliva "SorelleBarnaba"** 1,3
- €6 **Tiramisù tradizionale** 1,3,7
- €6 **Salame al cioccolato** 1,3,7
- €6 **Paste di mandorle di nostra produzione** 8,3

## in più

- €4 **Gelato artigianale (aggiunta di frutta €1)**

**Allergeni:** 1.Glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachidi, 6.Soià, 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.

# Proposte di Degustazione

## **Percorso di Masseria €55**

*Antipasto della tradizione,(6 portate)Primo e secondo a scelta e dessert.*

### ***Perché scegliere il nostro menù degustazione?***

***Lasciati guidare in un percorso di sapori autentici, pensato per raccontare la tradizione della masseria attraverso ingredienti genuini, preparazioni artigianali e ricette che valorizzano il territorio.***

***Il Percorso di Masseria nasce per offrire un'esperienza completa e conviviale: un viaggio tra profumi, colori e sapori tipici della cucina pugliese, dove ogni portata è studiata per esaltare la semplicità e la qualità delle materie prime.***

***Gli antipasti della tradizione, composti da 6 portate, introducono l'ospite ai gusti più autentici della nostra cucina, seguiti dalla possibilità di scegliere il primo e il secondo piatto preferito, per concludere con un dessert dedicato alla dolcezza della tradizione.***

***Una proposta ideale per chi desidera vivere un'esperienza gastronomica ricca, equilibrata e pensata per condividere il piacere della tavola in un'atmosfera calda e familiare.***

## **Menù per bambini € 35**

*(focaccia, polpette, prosciutto, orecchiette ragù/pomodoro, cotoletta e patate)*

**Anche i più piccoli hanno il loro spazio con un menù dedicato, semplice e gustoso, preparato con sapori amati da grandi e bambini.**

**Allergeni:** 1.Glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachidi, 6.Soià, 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*

€3 *Coca cola, Fanta*

€3 *Birra*

€5 *Vino al calice*

€6 *Bollicina al calice*

€1,50 *Caffè*

€2,50 *Cappuccino / Caffè americano*

€3 *Succo di frutta*

€2,50 *Rosoli della casa*

## 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*

### **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**