



# MASSERIA SAN PAOLO GRANDE

• • PUGLIA • •

**C.da San Paolo Grande, s.n. 72017**

Ostuni (Brindisi) Puglia- Italy

T +39 0831 174 3230

[www.masseriasanpaologrande.com](http://www.masseriasanpaologrande.com)

MENÚ

# MASSERIA SAN PAOLO GRANDE

E' qui che avviene lo speciale connubio fra ricercatezza culinaria e tradizione pugliese. Piatti sofisticati e materie prime biologiche freschissime, gustose e genuine, che rendono omaggio alla nostra cucina tradizionale - il tutto accompagnato dai nostri tesori: l'Olio Extra Vergine di Oliva biologico ed i Vini organici prodotti con cura e tanto amore in loco. Il mattino in Masseria comincia dai nostri Orti sinergici, con la raccolta di ortaggi, frutta ed erbe aromatiche, sempre rigorosamente di stagione.

Dai seminativi della Masseria provengono i grani per le farine che danno vita al prezioso pane, alla focaccia, alla pasta fatta a mano. Ogni giorno portiamo in cucina il freschissimo pescato dei nostri mari, e le carni biologiche dei nostri animali, che vivono la loro intera vita liberi nella natura.

Il nostro massimo impegno è volto a trasmettere i valori fondamentali in cui crediamo: la purezza ed autenticità dell'antico stile di vita contadino Pugliese, semplice e salutare - sempre attenti a custodire, ascoltare e rispettare il nostro patrimonio più prezioso, la natura. Tutte le produzioni della Masseria sono certificate Biologiche e le attività ed i servizi offerti sono eseguiti nel completo rispetto dell'ambiente, promuovendo politiche di economia circolare e soddisfacendo il fabbisogno elettrico ed idrico tramite l'uso di fonti rinnovabili.

## PERCORSI DEGUSTAZIONE

Lasciatevi condurre in un viaggio sensoriale esclusivo: esperimenti enogastronomici in costante evoluzione, per esplorare i più antichi ed autentici sapori della nostra terra nelle loro molteplici ed innovative declinazioni. Serviamo in tavola il frutto dei nostri studi, di storia e ricordi, passione ed emozioni - vissuti fra le mura della nostra Cucina.

### ITRIA

Un'esperienza di contatto con la terra e le sue fresche produzioni dove le preparazioni inseguono le stagioni.

4 portate - 4 courses  
(bevande escluse - beverage excluded)  
65 p.p

### RADICI

I nostri ricordi e memorie si fondono in nuove sperimentazioni, reinterpretando l'antica cultura gastronomica Pugliese e le sue preziose tradizioni

6 portate - 6 courses  
(bevande escluse - beverage excluded)  
85 p.p

### MEDITERRANEO

Un viaggio di esplorazione e scoperta della biodiversità pugliese guidati dal ritmo della natura

8 portate - 8 courses  
(bevande escluse - beverage excluded)  
125 p.p

Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze ad una delle seguenti categorie alimentari:

1. latte / lattosio - 2. glutine - 3. uova - 4. arachidi - 5. sesamo - 6. soia - 7. frutta a guscio - 8. sedano - 9. senape - 10. anidride solforosa - 11. lupini - 12. molluschi - 13. pesce - 14. crostacei. I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004 Allegato III Sezione VII, Capitolo 3, lettera D, punto 3. In assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.

Please inform us about any food allergies or intolerances to any the following food categories:

1. milk / lactose - 2. gluten - 3. eggs - 4. peanuts - 5. sesame seeds - 6. soy - 7. nuts - 8. celery - 9. mustard - 10. sulphur dioxide - 11. lupin bean - 12. shellfish - 13. fish - 14. crustaceans Raw fish products are subject to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, comply with the requirements of Regulation (EC) 853/2004 Annex III Section VII, Chapter 3, letter D, point 3. In the absence of finding fresh products some produce could be frozen.

## ANTIPASTI - APPETIZERS

Polpo, sedano rapa e patata viola  
Octopus, celeriac and purple potato 23

Triglia di scoglio, castagna e carciofo  
Red mullet, chestnut and artichoke 28

Uovo poche, bieta da costa, patata alla brace  
Poached egg, beetroot, grilled potato 21

Guancia di manzo brasa e il nostro orto  
Braised beef cheek and vegetables from our garden 25

Barbabietola nelle sue declinazioni  
Beetroot in its shades 21

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Cavatello, cozze, cime di rapa e caciocavallo  
Homemade cavatello pasta, mussels, turnip greens and caciocavallo 25

Ditali al ragù di scorfano, crema di cannellini  
Small tube pasta with redfish sauce, cream of cannellini 28

Orecchietta al ragù della tradizione e fonduta di canestrato  
Homemade orecchietta with traditional meat sauce and canestrato fondue 24

Tagliatella, zucca, noci ed erborinato  
Homemade tagliatella, pumpkin, walnuts and blue cheese 23

Risotto topinambur, lampone e cacao (min 2 persone)  
Carnaroli risotto, Jerusalem artichoke, raspberry, cocoa (min 2p.p.) 25

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Capasanta, ricci di mare, pecorino, cicoria  
Scallops, sea urchins, pecorino cheese, chicory 30

Merluzzo nero, broccolo, mandorla affumicata  
Black cod, broccoli, smoked almond 28

Pancia di maiale, patata e lampascione  
Pork belly, potato, wild onion 24

Carrè di agnello nell'orto d' inverno  
Lamb rack in winter garden 32

Fungo cardoncello, olive dolci, pomodoro invernale, macco di fave  
Cardoncello mushroom, sweet olives, winter tomato, fava bean macco 23

## DOLCI - DESSERTS

Mela cotogna, pera e zenzero  
Quince, pear and ginger 12

Salame dolce di fichi  
Sweet figs salami 12

Pera cotta nel vino, crumble salato, spuma di zabaione  
Wine cooked pear, salted crumble, eggnog mousse 12

Olio, pane e pomodoro 12