

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

Ostuni (Brindisi) Puglia- Italy

T +39 0831 174 3230

www.masseriasanpaologrande.com

MENÚ



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 e l'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.

The special bond between culinary refinement and Apulian tradition takes place here. Sophisticated dishes and very fresh, tasty and genuine organic raw materials, which praise our traditional cuisine - all of them accompanied by our treasures: organic Extra Virgin Olive Oil and organic wines produced with care and lots of love.

Morning in Masseria starts from our synergistic gardens, with the collection of strictly season vegetables, fruit and aromatic herbs. The grains of flours give life to precious bread, focaccia and handmade pasta come from the arable land of the Masseria. Every day we bring to the kitchen the freshest seafood, as well as the organic meats of our animals, which live their entire lives free in nature. This is why our guests are aware of savouring recipes that are not only delicious and healthy, but above all conceived respecting seasonality.

Our highest commitment is aimed at transmitting the fundamental values in which we believe - purity and authenticity of ancient Apulian peasant lifestyle, simple and healthy, always careful to guard, listen and respect our most precious heritage, nature.

PERCORSO DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Lasciatevi condurre in un viaggio sensoriale esclusivo: esperimenti enogastronomici in costante evoluzione, volti ad 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.

Let yourself be led through an exclusive sensory journey: evolving food experiments, aiming at exploring the most ancient and authentic flavors of our land in their multiple and innovative variations. We serve the result of our studies, our history and memories, our passion and deepest emotions.

ORTO

Un'esperienza di contatto con la terra e le sue fresche produzioni, dove le preparazioni inseguono le stagioni. An experience of contact with Apulian land and its fresh productions where preparations follow the seasons.

4 portate (bevande escluse) - 4 courses (beverage excluded)

75 p.p.

RADICI

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

Our memories come together throughout new experiments reinterpreting the ancient Apulian gastronomic culture, observing its precious traditions.

6 portate (bevande escluse) - 6 courses (beverage excluded)

95 p.p.

DALL'ORTO - FROM THE GARDEN

Ogni mattino i nostri contadini raccolgono con cura le primizie dei nostri orti, da celebrare in tavola
Every morning, our farmers carefully harvest the freshest products to nourish your table

Orto in tavola con verdure e legumi ⁽⁷⁻⁹⁾ 26
Selection of fresh vegetables and legumes

Uovo all'occhio di bue, verdure croccanti e tartufo nero estivo ⁽³⁾ 20
Sunny-side up egg, crispy vegetables, and summer black truffle

Macco di fave con le verdure del giorno 18
Fava bean purée with vegetables of the day

Parmigiana di melanzane ⁽¹⁻⁷⁾ 24
Eggplant parmigiana

Pomodori verdi fritti con caciocavallo ⁽¹⁻⁷⁾ 18
Fried green tomatoes with caciocavallo cheese

Baccalà alla Pizzaiola di pomodorino fresco e erbe officinali 22
Cod fish Pizzaiola style

PRIMI PIATTI PASTA COURSES

La pasta fatta in casa con i nostri grani antichi : Senatori Cappelli, Khorasan e Maiorca
Home-made pasta with our ancient grains : Senatore Cappelli, Khorasan, and Maiorca

Orecchiette, fagiolini, pomodoro Fiaschetto e caciocotta ⁽¹⁻⁷⁾ 26
Orecchiette pasta, green beans, Fiaschetto tomatoes and caciocotta cheese

Spaghetti freschi alla chitarra alla carbonara pugliese ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ 26
Fresh spaghetti 'alla chitarra' with Apulian carbonara

Patate, riso e cozze ⁽²⁻⁴⁾ 22
Potatoes, rice, and mussels

Cavatello con verdure di campo, acciuga e cacio dei poveri ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ 20
Cavatelli with wild vegetables, anchovy and cacio cheese

Strascinate con cipolla rossa, capocollo e pomodoro scoppiato ⁽¹⁻⁷⁾ 24
Strascinate with red onion, capocollo and burst tomatoes

DALLA GRIGLIA - FROM THE GRILL

La nostra raffinata selezione di carni biologiche, prodotte in Masseria e nei migliori allevamenti locali
Our finest selection of organic meats from our Masseria and the most renewable local farms

Selezione di carni frollate allevate in Puglia €/hg
Selection of dry aged meats raised in Puglia

Costata di pecora 24
Sheep ribs

Filetto di maialino con verdure croccanti 26
Pork fillet with crispy vegetables

SPECIALI DEL GIORNO - DAILY SPECIALS

Pescato fresco del giorno - in base alla disponibilità
Daily starters - based on daily availability

FRUTTA E DOLCI - FRUIT AND DESSERTS

Millefoglie caramellate, crema al cioccolato e nocciola e gelato allo zabaione ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾ 12
Caramelized mille-feuille, chocolate-hazelnut cream, and zabaione gelato

Torta al cioccolato con caramello salato e gelato stracciatella ⁽¹⁻⁷⁻³⁾ 12
Chocolate cake with salted caramel and stracciatella ice cream

Spumoncino ceglie ⁽⁷⁻⁸⁾ 12
Spumoncino from Ceglie

Gelato e sorbetto artigianale ⁽³⁻⁷⁻⁸⁾ 8
handcrafted ice cream and sorbet

Composta di frutta fresca di stagione 10
Seasonal fresh Fruit compote