



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

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.

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

Arrosto di podolica, aceto di melograno, barbabietola alla brace e senape in grani ⁽¹⁰⁻¹²⁾ 24
Podolica roastbeef thin sliced, pomegranate vinegar, grilled beetroot, mustard grains

Spalla di pecora, salsa al pane, ortaggi di primavera e polvere di arancia ⁽¹⁻⁹⁻¹⁴⁾ 24
Lamb, bread sauce, spring vegetables and orange powder

Filetto di baccalà, gazpacho verde di Masseria, kefir e cannolicchi affumicati ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴⁾ 20
Cod fillet, green gazpacho, kefir and smoked razor clams

Carciofo, asparagi, piselli, crema alla'aglio e crumble di pecorino ⁽¹⁻⁷⁾ 20
Artichoke, asparagus, peas, garlic cream and pecorino cheese crumble

Antipasto del giorno - in base a disponibilità
Daily appetizer - subject to availability

PRIMI PIATTI - PASTA COURSES

Ravioli verdi di mascarpone e verdure con vongole veraci ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴⁾ 26
Green ravioli stuffed with mascarpone cheese and vegetables with clams

Tagliolino "Senatore Cappelli" con porro e peperone crusco ⁽¹⁻³⁾ 20
Senatore Cappelli tagliolini with leek and Crusco pepper

Bottoni liquidi di pecorino e pepe, gel di mela, salvia in polvere, piselli e olive nere ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ 24
Liquid pecorino and pepper buttons, apple gel, sage powder, peas and black olives

Riso carnaroli con asparagi, carpaccio di manzo e burro acido ⁽⁷⁻¹²⁾ 28
Carnaroli rice with asparagus, beef carpaccio and sour butter

Primo del giorno - in base a disponibilità
Daily first course - subject to availability

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Bavetta di manzo podolico con primavera cruda e cotta, pepe bianco e birra scura ⁽⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁾ 28
Podolico beef flank, with fresh and cooked spring vegetables, white pepper and dark beer

Filetto di maialino nero, erbe di campo, barba di finocchietto e mela ⁽⁹⁻¹²⁾ 26
Black pork fillet, wild herbs, fennel beard and apple

Pescato del giorno guazzetto di cozze e zafferano, puntarelle e fagioli ⁽⁹⁻¹⁴⁾ 30
Catch of the day, mussel and saffron stew, chicory and beans

Rapa rossa al sale, ricotta forte, e salsa di pinoli ⁽⁷⁻⁸⁾ 22
Salted red turnip under salt cooked, fermented ricotta cheese, pine nuts sauce

Secondo del giorno - in base a disponibilità
Daily main course - subject to availability

FRUTTA E DOLCI - FRUIT AND DESSERTS

Millefoglie caramellate, namelaka al limone, fragole e rabarbaro ⁽¹⁻⁷⁾ 12
Caramelized millefeuille, lemon namelaka, strawberries and rhubarb

Rocher al cioccolato al latte, cuore al lampone e caramello salato ⁽⁷⁻⁸⁾ 12
Milk chocolate rocher, raspberry heart and salted caramel

Cre moso di mandorla, pan brioche e crema inglese ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾ 12
Creamy almond velvet, brioche bread and custard

Composta di frutta fresca di stagione 10
Seasonal fresh Fruit compote