



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



È 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 e i servizi offerti sono eseguiti nel completo rispetto dell'ambiente, promuovendo politiche di economia circolare e soddisfacendo il fabbisogno elettrico e 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 e autentici sapori della nostra terra nelle loro molteplici e 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 - STARTER

Ogni mattino i nostri contadini raccolgono con cura le primizie dei nostri Orti

Every morning our farmers carefully harvest the freshest produce from our gardens to bring authentic flavors to your table

Uovo Pochè, fonduta di parmigiano, crumble al pecorino e tartufo nero ^(1,2,3,10)
Poached egg, Parmesan fondue, Pecorino crumble, black truffle 30

Manzo Podolico, il suo brodo e verdure del nostro orto ⁽⁸⁾
Podolica beef, its broth and vegetables from our garden 22

Fave e cicoria con crostone di pane alla brace ^(2,4,10)
Fava beans, wild chicory, grilled sliced bread 18

Antipasto del giorno - in base a disponibilità
Starter of the day - subject to availability 22

PRIMI PIATTI - PASTA COURSES

Tutta la pasta fresca è prodotta in Masseria con grani di Senatore Cappelli, Khorasan e Maiorca integrale

Fresh homemade pasta with our ancient grains: Senatore Cappelli, Khorasan and Maiorca

Tagliatelle al ragù di coniglio e cime di rapa in diverse consistenze ^(2,6,7,8,10)
Tagliatelle with rabbit ragù, turnip greens in varied textures 26

Orecchiette cacio e pepe, carciofi, pancetta e puntarelle marinate al limone ^(1,2,7)
Orecchiette cacio e pepe, artichokes, pancetta, lemon-marinated puntarelle 24

Tagliolino alla mediterranea con olive capperi pomodori e pescato del giorno ^(2,3,7,10,13)
Mediterranean-style tagliolini, olives, capers, tomatoes, catch of the day 28

Primo del giorno - in base a disponibilità
Daily first course - subject to availability 25

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Proponiamo le nostre carni biologiche al pascolo, dalla nostra Masseria e dai migliori allevamenti pugliesi

Our organic, pasture-raised meats reflect the purity of our Masseria and the excellence of Apulia's finest farms.

Pancia di maiale glassata, vellutata di fagioli, erbe di campo ^(6,10)
Glazed pork belly, bean velouté, wild herbs 24

Spezzatino di pecora, finocchietto selvatico e pane croccante ^(2,7,8)
Stewed mutton, wild fennel, crispy bread 25

Scampi alla brace, finocchio marinato all'arancia e gel di melograno ⁽¹⁴⁾
Charcoal-grilled scampi, orange-marinated fennel, pomegranate gel 32

Secondo del giorno - in base a disponibilità
Daily main course - subject to availability 30

FRUTTA E DOLCI - FRUIT AND DESSERTS

Pastiera ^(1-2,3-7)
Pastiera, traditional Neapolitan tart 12

Torta di carote e mandorle, cioccolato bianco, zafferano e cacao ^(1-2,3-7)
Carrot and almond cake, white chocolate, saffron, cocoa 12

Variazioni di cioccolato ^(1,2,3,7)
Cocoa Symphony 12

Selezione di frutta fresca di stagione
Seasonal fresh fruit selection 10