



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, per rendere 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 nei nostri campi. 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 produciamo diverse varietà di grani antichi, i quali danno vita al nostro prezioso pane, la focaccia, la pasta fatta a mano. Ogni giorno portiamo in cucina il più fresco pescato di mare, e le carni biologiche dei nostri animali, che vivono la loro intera vita liberi in 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.

Here, the special union between culinary refinement and traditional Apulian heritage takes place. Sophisticated dishes and fresh, organic ingredients, bursting with flavor and authenticity, pay homage to our traditional cuisine. All of this is accompanied by our treasures: organic Extra Virgin Olive Oil and Wines, carefully crafted with love and dedication from our fields.

A day at the Masseria begins with our synergistic gardens, where we harvest seasonal vegetables, fruits, and aromatic herbs—always fresh and in harmony with the rhythm of nature. From the fields of the Masseria, we cultivate a variety of ancient grains, which are transformed into our precious bread, focaccia, and hand-made pasta. Each day, we bring the freshest catch from the sea to the kitchen, alongside organic meats from our animals, which roam freely in nature for their entire lives.

Our utmost commitment is to convey the core values we believe in: the purity and authenticity of the ancient Apulian peasant lifestyle—simple, healthy, and always respectful of nature. All productions at the Masseria are certified organic, and the activities and services offered are carried out with complete environmental respect, promoting circular economy policies and meeting our energy and water needs through renewable sources.

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

Ogni mattino i nostri contadini raccolgono con cura le primizie degli orti di Masseria, per celebrarli in tavola
Every morning, our farmers carefully harvest the freshest products to nourish your table

| | |
|--|----|
| Merluzzo, kefir, patate, olio alle olive nere ⁽¹⁻¹³⁾ Salted cod with kefir, potatoes, and black-olive oil | 22 |
| Coniglio pancettato, rape, arancia, peperoncino, bieta ⁽⁸⁾ Bacon-wrapped Rabbit, turnips, orange, chili pepper, chard | 20 |
| Guancia di vitello, topinambur, erbe di campo, caffè ⁽¹⁻⁸⁾ Pork cheek with Jerusalem artichoke, wild herbs, coffee | 22 |
| Cardoncelli in tempura, maionese alle acciughe, caramello al pepe, misticanza ⁽²⁻³⁾ Battered Cardoncelli mushrooms, anchovy mayonnaise, pepper caramel, mixed greens | 18 |

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

| | |
|---|----|
| Pasta e lenticchie ⁽²⁻⁶⁻⁸⁾ Pasta with lentils | 20 |
| Bottoni ripieni di ragu' di braciola, provola affumicata, olio alle erbe ⁽¹⁻²⁻³⁻⁸⁾ 'Bottoni' ravioli filled with braised beef ragu, smoked provola, herb-infused olive oil | 28 |
| Riso carnaroli, erbe di campo, pancia di suino, limone candito Carnaroli rice, wild herbs, pork belly, and candied lemon | 28 |
| Tagliolino 'aglio e olio', calamaretti spillo, finocchietto selvatico, ricci di mare ⁽¹⁻²⁻³⁻⁷⁻¹³⁻¹⁴⁾ Tagliolino pasta with garlic & oil, baby squid, wild fennel, sea urchins | 26 |
| Primo del giorno Daily special | |

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

La nostra raffinata selezione di carni biologiche, prodotte in Masseria e nei migliori allevamenti locali.

Il pescato fresco del nostro mare e le prelibate proposte vegetali biologiche del nostro orto.

Our exquisite selection of organic meats, sourced from our Masseria and the finest artisanal local farms.

The freshest catch from our sea, alongside exquisite organic vegetable offerings from our garden.

| | |
|--|------|
| Selezione di carni frollate biologiche, allevate in Puglia Selection of organic dry-aged meats raised in Puglia | €/hg |
| Manzo, porro, cardo fritto, the nero ⁽²⁻⁸⁾ Beef, leeks, fried cardoon and black tea | 26 |
| Sedano rapa arrosto, zafferano, pinoli, pomodoro verde ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁾ Roasted celery root with saffron, pine nuts, green tomato | 24 |
| Maialino nero, zucca, castagne, cime di rape ⁽⁸⁾ Black piglet with pumpkin, chestnuts and turnip tops | 26 |
| Pescato in crosta di semi, puntarelle, alloro, caciocavallo, arancia ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹³⁾ Fresh catch of the day encrusted in seeds, with puntarelle, bay leaves, caciocavallo cheese and orange | 28 |
| Secondo del giorno Daily special | |

FRUTTA E DOLCI - FRUIT AND DESSERTS

| | |
|---|----|
| Cremoso al gianduia, cacao, spugna agli agrumi, mandarino ⁽¹⁻²⁻³⁻⁷⁾ 'Gianduia' hazelnut-chocolate cream with cocoa, citrus-fruit sponge, mandarin | 12 |
| Mascarpone, arancia, pistacchio, opuntia ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Mascarpone cheese with orange, pistachio, opuntia | 12 |
| Zucca, frangipane, vincotto, gelato alla nocciola ⁽¹⁻²⁻³⁻⁷⁾ Pumpkin, frangipane, vincotto, hazelnut ice cream | 12 |
| Composta di frutta fresca di stagione Seasonal fresh fruit compote | 10 |