



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 - STARTER

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

Every morning, our farmers carefully harvest the freshest products to nourish your table

Giuncata in tempura, pompelmo, olio alle erbe, olive disidratate ⁽¹⁻²⁾ 18
Curd cheese in tempura, grapefruit, herb oil, dehydrated olives

Sovracoscia di galletto, patate e zafferano, porro al whisky, arancia ⁽¹⁰⁾ 22
Chicken thigh, potatoes and saffron, leek with whisky, orange

Tartare di scampi, gazpacho di fragole e pomodoro, burrata affumicata, scalogno ⁽¹⁴⁻¹⁻¹²⁾ 28
Scampi tartare, stawberry and tomato gazpacho, smoked burrata, shallot

Carciofo, crema all'aglio, ortaggi di primavera, crumble al pecorino, clorofilla al prezzemolo ⁽¹⁻²⁾ 20
Artichoke, garlic cream, spring vegetables, pecorino crumble, parsley chlorophyll

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

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

Maltagliati, favette fresche, sponsale, erborinato, polvere di agrumi ⁽¹⁻²⁻³⁾ 24
Maltagliati pasta, fresh broad beans, wild onion, blue cheese, citrus powder

Ravioli verdi di cipolla, sedano, pera, pancia di maialino ⁽²⁻³⁻⁸⁻⁹⁾ 26
Green onion ravioli, celery, pear, pork belly

Pappardelle, mandorla, kefir, barbabietola ⁽¹⁻⁶⁻⁷⁻²⁻³⁾ 22
Pappardele, almond, kefir, beetroot

Riso Carnaroli, canocchie di mare, limone bruciato, salsa alle erbe ⁽¹⁴⁻¹⁾ 26
Carnaroli rice with asparagus, beef carpaccio and sour butter

Primo del giorno - in base a disponibilità 24
Daily first course - subject to availability

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Proponiamo le nostre carni e selezioniamo i migliori allevamenti della Puglia

We propose our grass-fed meats and a selection of the best Apulian farms

Coppa di maialino nero, ceci, ortaggi, pepe bianco, nocciole ⁽¹⁻⁷⁻⁵⁾ 26
Black pig pork neck, chickpeas, vegetables, white pepper, hazelnuts

Pescato del giorno, patata all'arancia, guazzetto ai frutti di mare, erbe di campo ⁽¹²⁻¹⁰⁻¹⁴⁻¹³⁾ 30
Catch of the day, orange-flavored potato, seafood broth, wild herbs

Cotoletta di verza, scamorza affumicata, patate croccanti e concassè di pomodoro ⁽¹⁻²⁻³⁻⁸⁻⁷⁻¹³⁾ 22
Savoy cabbage and smoked scamorza cutlet, potato rosti, green tomato tartare

Manzo, spinaci, alloro, semi tostati, aglio nero ⁽¹⁻⁵⁻¹⁰⁻⁸⁾ 28
Beef, spinach, bay leaf, toasted seeds, black garlic

Secondo del giorno - in base a disponibilità 28
Daily main course - subject to availability

FRUTTA E DOLCI - FRUIT AND DESSERTS

Gelato artigianale 8
homemade gelato

Fragola, yogurt, limone, ricotta di capra ⁽¹⁻²⁾ 10
Strawberry, yogurt, lemon, goat ricotta

Brownie alla nocciola, gelato alla nocciola, caramello salato, pera confit ⁽¹⁻²⁻³⁻⁷⁾ 10
Hazelnut brownie, hazelnut ice cream, salted caramel, confit pear

Parfait al rosmarino, pralinato alla mandorla, piselli dolci, miele e olio d'oliva, cacao ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ 10
Rosemary parfait, almond praline, sweet peas, honey and olive oil, cocoa

Selezione di frutta fresca di stagione 10
Seasonal fresh fruit selection