

# MENÙ

ITALIANO / ENGLISH



MASSERIA  
MELCARNE

---

## ANTIPASTI DELLO SCAZZAMURIEDDHU / APPETIZERS

Sfizierie (per due persone) / Mixed "House Appetizers" (for two people) ..... € 18,00

*Focacce, verdure e ortaggi di stagione preparate con ricette tipiche e altre, formaggio fresco  
Various small portions*

Fritturina mista in olio extravergine d'oliva / Mixed fried food in extravirgin olive oil ..... € 5,00

*Crocchette di patate, pittule e verdure di stagione*

Fritturina di crocchette di patate / Fried Potatoes croquettes ..... € 4,00

---

## PRIMI / FIRST COURSES

Pasta fresca al sugo / Fresh hand-made pasta with tomato sauce ..... € 7,00

*Orecchiette, sagne 'ncannulate*

Maccheroncini di grano / Fresh hand-made pasta ..... € 9,00

*con patè d'olive "Cellina" su purea di fave / with fresh "Cellina" olives paté and fava beans*

Piatti del giorno / Today's dish ..... \_\_\_\_\_

---

## SECONDI / SECOND COURSES

Grigliata mista / Mixed grilled meat ..... € 12,00

*Salsiccia, bombetta di capocollo, vitello, spiedino di pollo e maiale  
Pork sausage, bowler of Masseria, veal, chicken and pork on a spit*

Salsiccia di puro suino alla griglia / Grilled pork sausages ..... € 8,00

Salsiccia a punta di coltello (piccante) / Grilled spicy pork sausages ..... € 8,00

Turcinieddhi alla griglia (pz. 6) / Grilled "Turcinieddhi" (Lamb offal) ..... € 9,00

Spiedino di bombette alla griglia / Bowler of Masseria on a spit ..... € 10,00

Entrecôte di manzo su pietra ollare / Veal entrecôte ..... € 15,00



Tagliata di manzo con grana e rucola .....	€ 15,00
<i>Sliced fillet of beef with rocket salad and grana cheese</i>	
Tagliata di manzo / Sliced fillet of beef .....	€ 15,00
<i>alla riduzione di "Primitivo di Manduria" / with "Primitivo di Manduria" red wine</i>	
Pezzetti di cavallo al sugo / Horse meat pieces "Casserole" in tomato sauce .....	€ 8,00
Cotoletta di pollo / Chicken cutlet .....	€ 8,00
<i>con pomodorini e rucola - patatine fritte / with cherry tomatoes and rocket salad - french fries</i>	
Polpette di melanzane al sugo / Aubergines (eggplants) balls in tomato sauce .....	€ 7,00
Contorni / Side dishes .....	€ 3,00
<i>Insalata / Patate al rosmarino / Patate fritte / Verdure di stagione (lesse, saltate o grigliate)</i>	
<i>Green or mixed salad / Potatoes with Rosemary / French fries / Seasonal vegetables (Boiled or fried)</i>	

## MENU DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

*Antipasto della casa • Bis di Primi • Secondo • Contorno*

*Dolce • Bevande escluse* ..... € 30,00

## BEVANDE / BEVERAGES

Acqua minerale / Mineral water .....	€ 2.00
Coca e Fanta in lattina 33 cl. / Coke and Fanta in can .....	€ 2.00
Birra 50 cl. / Beer .....	€ 4.00
Negroamaro del Salento 1lt. / Negroamaro red wine .....	€ 8.00
Negroamaro del Salento 1/2lt. / Negroamaro red wine .....	€ 4.00
Negroamaro del Salento 1/4lt. / Negroamaro red wine .....	€ 2.00
Il Rosso "Masseria Melcarne" 75cl. / "Masseria Melcarne" red wine .....	€ 10.00
Il Rosato "Masseria Melcarne" 75cl. / "Masseria Melcarne" rosé wine .....	€ 10.00
Calice di vino/ Red wine glass .....	€ 3.00
Caffè / Coffee .....	€ 1.00

## FRUTTA E DESSERT / FRUIT & DESSERT

Frutta di stagione / Seasonal fruits .....	€ 3,00
Dolci del giorno / Today's dessert .....	€ 4,00
Spumone artigianale al "Pistacchio di Bronte" / Typical local Ice-cream .....	€ 5,00
<i>con cuore di mandarino candito / with pistachio nut of Bronte with candied tangerine heart</i>	
Spumoni salentini AVIO / Typical local ice cream AVIO .....	€ 5,00
<i>Nocciola e cioccolato / Fondente, fichi e copeta / Mandorla e caffè / Cubano</i>	
<i>Hazelnut and chocolate / Crunchy, almonds and dark chocolate with figs / Mandorla e caffè / Almond and coffee / Cuban</i>	

**PANE E COPERTO / BREAD & SERVICE** ..... € 2,00

*a persona*

# Carta dei vini

WINE LIST



MASSERIA  
MELCARNE

## BIANCHI

### TORMARESCA

Chardonnay - *chardonnay* IGT Salento € 14.00

Pietrabilanca BIO - *chardonnay, fiano* DOC Castel del Monte € 24.00

### I PASTINI

Rampone - *minutolo* IGT Valle d'Itra € 16.00

### CANTELE

Teresa Manara - *chardonnay* IGT Salento € 18.00

## ROSATI

### TORMARESCA

Calafuria - *negroamaro* IGT Salento € 18.00

### VALLONE

Vigna Flaminio - *negroamaro, montepulciano* DOP Brindisi € 14.00

### I PASTINI

Le rotaie - *susumaniello* IGT Valle d'Itra € 16.00

### SEVERINO GAROFANO

Girofle - *negroamaro* IGT Salento € 16.00

### LEONE DE CASTRIS

Five Roses - *negroamaro* IGT Salento € 18.00

### CANTELE

Rohesia - *negroamaro* IGT Salento € 18.00



# Carta dei vini

WINE LIST



MASSERIA  
MELCARNE

## GRANDI ROSSI DI PUGLIA

### TORMARESCA

Bocca di Lupo - *aglianico* DOC Castel del Monte € 48.00

### COSIMO TAURINO

Patriglione - *negroamaro* IGT Salento € 56.00

### VALLONE

Graticciaia - *negroamaro* IGT Salento € 56.00

### SEVERINO GAROFANO

Le Braci - *negroamaro* IGT Salento € 56.00

## ROSSI

### CANTELE

Salice Salentino - *negroamaro, malvasia nera* DOC Salice Salentino € 14.00

Teresa Manara - *negroamaro* IGT Salento € 20.00

Amativo - *negroamaro, primitivo* IGT Salento € 24.00

### CANDIDO

Cappello di prete - *negroamaro* IGT Salento € 16.00

### TORMARESCA

Neprica - *negroamaro, primitivo, cabernet* IGT Puglia € 16.00

Trentangeli BIO - *aglianico, cabernet, syrah* DOC Castel del Monte € 20.00

Torcicoda - *primitivo* IGT Salento € 24.00

### I PASTINI

Verso Sud - *susumaniello* IGT Valle d'Itra € 18.00

### COSIMO TAURINO

Notarpanaro - *negroamaro* IGT Salento € 22.00

### VALLONE

Vigna Flaminio Riserva - *negroamaro, montepulciano* DOP Brindisi € 22.00

### SEVERINO GAROFANO

Eloquenzia - *negroamaro* IGT Salento € 22.00

### LEONE DE CASTRIS

50° Vendemmia - *negroamaro, malvasia nera* DOC Salice Salentino € 20.00