

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
- Tagliolini di grano "Senatore Cappelli" / **"Senatore Cappelli" wheat flour tagliolini** € 9,00
con salsa di pomodori "scattarisciati", melanzane e burrata affumicata /
with fresh tomato soup, eggplants and smoked burrata
- Tortello alle erbe spontanee / **Large ravioli with wild herbs** € 11,00
su fonduta di pecorino del Gargano / with "pecorino of Gargano" cheese fondue
- Cavatelli di grano "Senatore Cappelli" con ragù di polpo /
"Senatore Cappelli" wheat flour cavatelli with octopus sauce € 11,00
- Tagliolini di grano "Senatore Cappelli" al limone /
"Senatore Cappelli" wheat flour tagliolini with lemon sauce € 8,00
- Fave e cicorie / **Typical Lecce dish with fava beans and chicories** € 8,00

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
Sliced fillet of beef with rocket salad and grana cheese
- Tagliata di manzo / **Sliced fillet of beef** € 15,00
alla riduzione di "Primitivo di Manduria" / with "Primitivo di Manduria" red wine

SECONDI / SECOND COURSES

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
---	---------

FRUTTA E DESSERT / FRUIT & DESSERT

Frutta di stagione / Seasonal fruits	€ 3,00
Dolci del giorno / Today's dessert	€ 4,00
Caprese con crema e granella di mandorle / Almond-chocolate cake with cream	€ 4,00
Crostata con marmellata di nostra produzione (arancia, pere petrucine) / Orange (or other) jam tart	€ 4,00
Sorbetto al limone / Lemon sorbet	€ 3,00
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 / Mandorl� e caffè / Almond and coffee / Cuban</i>	

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
Caff� / Coffee	€ 1.00

PANE E COPERTO / BREAD & SERVICE	€ 2,00
--	--------

a persona