



BORGHO RITELLA

# Menu

## ANTIPASTI

- “Portami in Puglia” Antipasto tipico di Borgo Ritella 35€  
 Braciocole d'asino in salsa di pomodoro, Pepata di cozze mediterranee, Burratina di Masseria, Zucchine "alla poverella" con Capocollo e mandorle tostate, Fave e Cornaletti, Parmigiana di melanzane, Polpette fritte tipiche Pugliesi, Bruschettoni di Masseria (1,3,8,6) (min. 2 pax)  
*Masseria Experience: Typical dishes from Borgo Ritella*  
*Donkey roulades in tomato sauce, Mediterranean mussels casserole, Burratina cheese from Masseria, Courgettes "alla poverella" with Capocollo and roasted almonds, Broad beans puree with local peppers, Aubergines pie, Grandma's traditional breadballs, house bruschetta*
- Capocollo di Martina Franca, Fiocco nostrano, salamino di Masseria, Pancetta Steccata, Primo sale di Masseria, nodini di Mozzarella, Caciocavallo locale e Pecorino stagionato, il tutto accompagnato da marmellate di nostra produzione, crostoni e frittelle (1,3,6) 25€  
*Mixed Platter of Cold Cuts and Cheeses:*  
*Capocollo of "Martina Franca", Fiocco cuts, salami of Masseria, Pork belly, Primo sale cheese of Masseria, Mozzarella's, Local Caciocavallo and Pecorino cheese with homemade marmalade, honey and typical fried dough*
- Carpaccio di Manzo con puntarelle di cicoria, duo di pomodorini, pecorino e vincotto (6) 18€  
*Veal Carpaccio with mixed cherry tomatoes, pecorino cheese and red wine reduction*
- Gamberoni scottati in padella con crema di zucchine alla menta e patate novelle (4) 18€  
*Stir fried red tails Prawn with courgettes veloute and new potatoes*
- Burratina con panatura croccante, melanzane sott'olio al profumo di basilico su vellutata di pomodoro rustico (3,6) 16€  
*Crispy breaded and fried Burratina cheese, aubergines on the rustic tomatoes sauce veloute*
- Ovo in camicia su vellutata di asparagi e cialda di parmigiano con semi di lino (3,6) 16€  
*Poached egg on the asparagus veloute with flaxseed and parmesan chips*

## PRIMI

- Spaghettoni Artigianale con Bisque ai crostacei, tartare ai gamberi e lime, mousse di straciatella e salsa al prezzemolo (3,4,6) 20€  
*Spaghettoni pasta with shrimps bisque sauce, Prawn tartare with lime, mousse of straciatella cheese and parsley reduction*
- Tortelloni integrali ripieni di cacio ricotta e basilico su crema di fagiolini e fiocchi di pomodoro (3,6) 20€  
*Wholemeal Tortelloni pasta stuffed with "cacao ricotta" cheese and basil, tomatoes flakes and green beans sauce*
- Paccheri con stracotto di Vitellino, pomodorino, Fonduta di caciocavallo e crema al basilico (3,6,10) 20€  
*Paccheri pasta with slow cook beef, cherry tomatoes, Caciocavallo cheese fondue and basil cream*



## BORGO RITELLA

Timballo di maritati al forno con ragù e mozzarella (3,6) **16€**  
*Traditional baked Maritati pasta with ragu sauce and mozzarella cheese*

Purea di fave di Locorotondo con cicorie campestri e crostone di pane (3) **16€**  
*Locorotondo broad bean puree with wild chicory and crusty bread*

### SECONDI

Tagliata di vitello con salsa al vino rosso, finocchio al vapore e duo di pomodorini (3) **25€**  
*Veal strips with poached fennel, fried cherry tomatoes and red wine sauce*

Ombrina con pelle croccante, vellutata di datterino rosso e chips di riso (3,9) **25€**  
*Baked Oven Seabass with cherry tomatoes sauce and rice chips*

Calamaro piastrato, crema di patate, fave novelle fresche e olio all'acciuga (3,4,6,8,9) **25€**  
*Grilled Squid with potatoes puree, fresh broad beans and anchovies olive oil*

Bombetta panata alle mandorle, purea di carote, scalogno al sale e insalata di sedano (3,5,6) **18€**  
*Almond breaded Rolled Pork " typical Bombette" with carrots puree, roasted shallot in salt and celery carpaccio*

"Burgers" di verdure accompagnati da mousse di ricotta mantecata all'erba cipollina (3,6) **16€**  
*Veggies Burgers with ricotta mousse and spring onion*

### CONTORNI

Insalata mista **6€**  
*Mixed salad*

Verdure alla griglia o lesse **6€**  
*Steamed or Grilled Veggies*

Patate al forno **6€**  
*Baked Potatoes*

### DESSERT

Tagliata di frutta di stagione con biscotti della masseria (3,6) **13€**  
*Sliced seasonal fruit with masseria biscuits*

Parfait all'olio evo di Masseria, frutti di bosco e cialda di frolla (3,6,14) **10€**  
*Parfait with extra virgin olive oil, forest fruits and shortcrust pastry*

Pasticciotto tradizionale pugliese su crema alla vaniglia e amarena (3,6,14) **8€**  
*Apulian "Pasticciotto" on the vanilla sweet cream and black cherry*

Mousse al limone e menta selvatica **8€**  
*Lemon Posset with wild mint*

Tiramisù tradizionale (3,6,14) **8€**  
*Traditional Tiramisù*

Coperto: 5€  
Cover charge: 5€

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04 e potrebbero contenere allergeni secondo il Reg. CE 1169/2011. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Dear customer, we would like to inform you that some products may be frozen at origin or frozen on site (by rapid blast chilling) respecting the self-control procedures according to EC Reg. 852/04 and may contain allergens according to EC Reg. 1169/2011. We therefore invite you to contact the person in charge of the room to obtain all the information on the product you require.