



Masseria
Ancella
— dal 1722 —

» menu «

❖ ANTIPASTI ❖

Antipasto misto di terra della Masseria [1-3-4-5-7-8-9]

Degustazione di 8 portate del territorio Pugliese
(Tagliere misto di salumi e formaggi; Primo sale con miele e noci;
Crostoni di pane con rape e granella di pane raffermo; Parmigiana di melanzane;
Focaccia alle olive con stracciatella; Baccalà in tempura; Polpette di carne al sugo;
Purea di fave bianche con cicoria e cipolla rossa)

€ 18 Cad. - min 2 antipasti

Bistecca di caciocavallo fuso alla griglia [7]

€ 8

Mortazza alla brace [8]

€ 8

Selezione di salumi e formaggi della Masseria Prodotti a km 0 [7-8]

€ 15

Selezione di formaggi della Masseria [7]

€ 15

Selezione di salumi della Masseria [7-8]

€ 15

*** Sformatino di melanzana con capocollo croccante** [1-3-7-9]

€ 15

Uovo al tartufo nero con caciocavallo fuso [3-7]

€ 20

Tartare di vitello

€ 18

N.B. ALCUNE DELLE 8 PORTATE DI DEGUSTAZIONE POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI
IN BASE AL PERIODO DI STAGIONALITÀ DEL PRODOTTO.

❖ PRIMI ❖

Gnocchi di patate con pesto di sedano e mandorle, pomodoro secco, stracciatella [1-3-7-8-9]

€ 12

Strascinate con ragù di Masseria, melanzana croccante e spuma di ricotta [1-7]

€ 12

* Scrigno cacio e pepe, pecorino romano e polvere di capocollo croccante [1-3-7]

€ 14

Spaghettoni con alicette, sbriciolata di pane raffermo e zest di limone [1-4]

€ 14

Orecchiette con cime di rapa, colatura di alici e granella di pane fritto [1-4]

€ 12

Tagliolino al tartufo nero [1-3-7]

€ 22

❖ CONTORNI ❖

Verdure grigliate dell'orto

€ 5

Insalata dell'orto

€ 3

Chips di patate [1]

€ 4

Patate alla cenere

€ 4

❖ SECONDI ❖

**Cappello del prete al Primitivo di Manduria,
con patate schiacciate all'olio Evo della Masseria [9-12]**

€ 14

Grigliata mista di carne della Valle d'Itria [7-8]

Salsiccia, Bombette, Agnello e Animelle

€ 15

Tagliata di manzo con rucola e grana [7]

€ 15

Tagliata di asino con caciocavallo fuso alla griglia [7]

€ 18

Filetto di vitello con tartufo

€ 25

Filetto di manzo podolico (tipologia di razza bovina italiana)

€ 20

Fiorentina

€ 50/kg

Tomahawk

€ 50/kg



❖ DESSERT ❖

Delizia alla ricotta con sedano caramellato [1-3-7-9]

€ 6

Pannacotta con Vincotto e fichi secchi [7]

€ 6

Tortino al cuore caldo artigianale [1-3-6-7-8-10]

€ 6

Cannolo scomposto alla ricotta, gocce di cioccolato e granella di pistacchio [1-7-8]

€ 6

Sorbetto

€ 3

COPERTO € 3

ALLERGENI:

- 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. CROSTACEI** (gamberi, granchi, krill, astici, aragoste, gamberi di fiume, ecc.) e prodotti a base di crostacei.
- 3. UOVA** e prodotti a base di uova
- 4. PESCE** e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamina carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi.
- 6. SOIA** e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticolo.
- 8. FRUTTA A GUSCIO**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acajiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9. SEDANO** e prodotti a base di sedano.
- 10. SENAPE** e prodotti a base di senape.
- 11. SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13. LUPINI** e prodotti a base di lupini.
- 14. MOLLUSCHI** (lumache, orecchia di mare, vongole, cozze, ostriche, pettinidi, polpi, calamari, lumache di mare) e prodotti a base di molluschi.

* In mancanza di prodotto fresco, i piatti contrassegnati, sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Masseria
Ancella
— dal 1722 —