LA CUCINA DELLA NOSTRA PUGLIA

C'era una volta la buona cucina di un tempo…semplice, nutriente e sana.

Grande cura e impegno sono costantemente adoperati al fine di garantire che i prodotti che usiamo in cucina provengano tutti dal nostro orto o vengano quotidianamente selezionati nei mercati locali.

L'alta qualità degli ingredienti che mettiamo in tavola muove la nostra passione e filosofia in cucina unitamente alla storia delle nostre tradizioni.

Le proposte speciali del giorno sono ispirate alle ricette delle nostre Massaie, le "donne di casa" pugliesi, e alla loro arte culinaria genuina e pura.

Tutti i sapori sono esaltati dall'olio di oliva di nostra produzione, fatto dalle olive più prelibate coltivate nell'agro della Masseria San Domenico, la prima nata tra le proprietà della famiglia Melpignano in Puglia.

OUR APULIAN CUISINE

Our food is based on the traditional Apulian cuisine…comfortably simple, nourishing and healthy.

All our care is reserved to guarantee that most of the produce we use is grown in Apulia in our gardens or is delivered daily from selected local markets.

This reliability of our ingredients drives our passion for what we do and reflects our food philosophy and the history of our traditions.

Our daily specials are inspired by the traditional fare of our Massaie, the Apulian "house ladies", and their genuine culinary art.

All flavours are enhanced by our olive Oil, produced with the finest olives grown on the grounds of Masseria San Domenico, the first-born of the Melpignano Family Hotels in Apulia.

ANTIPASTI / *APPETIZERS*

Misticanza di verdure crude e cotte dell'orto pugliese — € 18
Raw and cooked vegetables from our Apulian garden

Cocci di mare, sgombro, patata di Nardò tostata e rucola di mare — € 22
Sea snails, mackerel, Nardò potato mousse and sea rocket

Crudo di pesci e crostacei dell'Adriatico, acqua di mare e tonica — € 24
Raw fish and shellfish from Adriatic sea, sea and tonic water

Animelle e gnumareddi di agnello — € 20
Lamb sweetbreads and gnumareddi entrails rolls

Battuta di carne cruda podolica, cozze pelose e ricci di mare, pomodoro regina — € 22
Podolico beef tartare, mussels and sea urchins, regina tomato

PRIMI PIATTI / *FIRST COURSES*

Ravioli di melanzana affumicata, cacioricotta, pomodoro fiaschetto e cardamomo — € 20
Smoked aubergine ravioli, cacioricotta cheese, fiaschetto tomato and cardamom

Taralli bolliti, finanziera di pesce e cicoria — € 22
Boiled taralli, "finanziera"-style seafood sauce and chicory

Spaghettone, il nostro tonno e cipolla — € 22
Spaghettone, home-made tuna and onion

Riso, patate e cozze 2.0 — € 24
Tribute to rice, potatoes and mussels

Conchiglione al ragù misto, pecorino canestrato — € 20
Conchiglione pasta with ragout sauce, canestrato pecorino cheese

SECONDI PIATTI / *MAIN COURSES*

Cubo di melanzana tostata e mandorle — € 25
Toasted aubergine cube and almonds

"La rascj accum la vù la fasc…"
Ali di razza alla mugnaia con limone femminiello del Gargano — € 30
Breaded skate fish wings with "femminiello" lemon from Gargano

Ricciola, pomodori secchi, ristretto di gamberi — € 32
Amberjack, dried tomatoes, prawn reduction

Lombata di manzo podolico, cipollotto bruciato e caffè — € 28
Podolico beef loin, seared onion and coffee

Spalla d'agnello, salsa di pane di Altamura e aglio nero, tortino di patate — € 28
Lamb shoulder, Altamura bread sauce and black garlic, potato flan