



Benvenuti in Masseria.
Cuciniamo ciò che conosciamo da sempre,
con lo sguardo di oggi.

*Studiamo la tradizione. La rispettiamo. Poi la
facciamo nostra.
Perché è da lì che si può andare oltre.*

— Eduardo De Filippo

Come in musica, ogni nota è essenziale. Così in cucina, ogni ingrediente.
Vi consigliamo di affidarvi a noi e di gustare i piatti così come sono stati pensati.

COPERTO euro 3,00
ACQUA MINERALE euro 3,00

I MASSARI

Percorso di terra

7 Portate

€ 65

I PESCATORI

Percorso di mare

7 Portate

€ 65

I MASSARI *The farmers*

Land tasting menu

7 Courses

€ 65

I PESCATORI *The Fishermen*

Sea tasting menu

7 Courses

€ 65

Il nostro percorso degustazione è pensato per essere condiviso da tutti i commensali del tavolo, così da offrire un'esperienza gastronomica armoniosa e garantire il miglior servizio possibile.

We want every guest to fully enjoy our tasting experience, which is designed to be shared by the entire table.

PER INIZIARE

Crudi di Mare

Selezione del giorno, secondo il pescato

Il mare decide, noi scegliamo

Scampo	€ 5 al pezzo
Gambero	€ 5 al pezzo
Tartare di pescato	€ 18 150 grammi
Carpaccio di pescato	€ 8 60 grammi

Catalana di Crostacei, Cucumeddha, Puntarelle, Frutto della passione, maionese allo Yogurt e Miele	€ 25
--	------

Polpo croccante, Sponzale brasato, maionese allo Sponzale	€ 19
---	------

Sgombro marinato, PilPil, Limone candito, friggietello in conserva, olio al Prezzemolo	€ 18
--	------

Tartare di Manzo affumicata, Mascarpone alla Senape antica, patè di Pomodori secchi e Mandorle	€ 20
--	------

Vitello Tonnato, Cucunci, Pomodoro secco, Nocciole	€ 17
--	------

* Tutti i nostri prodotti sono generalmente freschi. Se non fosse disponibile fresco, il prodotto potrebbe essere surgelato. Il menù potrebbe subire delle variazioni in base alla reperibilità del prodotto.

PER INIZIARE *To start*

Raw Seafood

Selection of the day (based on the catch)

The sea decides, we choose

Langoustine	€ 5 each
Shrimp	€ 5 each
Fish tartare	€ 18 150 gr
Fish carpaccio	€ 8 60 gr

Catalan-Style Crustaceans salad, <i>Cucumeddha</i> , Passion fruit, <i>Puntarelle</i> and Yogurt-Honey mayonnaise	€ 25
---	------

Crispy Octopus, braised Wild Onions, Wild Onion mayonnaise	€ 19
--	------

Marinated Mackerel, Pil-Pil sauce, candied Lemon, preserved Friggitello Pepper, Parsley oil	€ 18
---	------

Smoked Beef tartare, whole-grain Mustard Mascarpone, sun-dried Tomato and Almond pâté	€ 20
---	------

Veal with Tuna sauce, Capers Berries, sun-dried Tomato, Hazelnuts	€ 17
---	------

* All our products are generally fresh. If unavailable, they may be frozen.
The menu may change based on availability.

IL NOSTRO CLASSICO

Risotto Carnaroli Zaccaria Alta Qualità, Scampi, Burrata, Arancia	€ 23
---	------

NELL'ACQUA CHE BOLLE

Paccheri Mancini, Pescato del giorno, Pomodorini, Aneto, Frisa alle erbe	€ 22
--	------

Minchiareddhi con il nostro grano, Cacio e Pepe, Cozze, Gamberi, Calamari, pesto di Bieta	€ 22
---	------

Orecchiette con il nostro grano, sfilacci di Cappone, il suo fondo, fonduta di Parmigiano, Tartufo nero estivo	€ 20
--	------

Caramelle fatte in casa ripiene di Ricotta e scorza di Limone, salsa ai due Pomodori, Melanzane croccanti, Basilico	€ 17
---	------

* Tutti i nostri prodotti sono generalmente freschi. Se non fosse disponibile fresco, il prodotto potrebbe essere surgelato. Il menù potrebbe subire delle variazioni in base alla reperibilità del prodotto.

IL NOSTRO CLASSICO *Signature dish*

Risotto Carnaroli Zaccaria high quality, Langoustines, Burrata, Orange € 23

NELL'ACQUA CHE BOLLE *From the boiling pot*

Pacchero Mancini, Catch of the day, cherry Tomatoes, Dill, herb Frisa € 22

Minchiareddhi pasta, Cacio e Pepe, Mussels, Shrimp, Squid, Phard pesto € 22

Orecchiette crafted from our own wheat, pulled Capon, rich capon Jus, Parmesan fondue, summer black Truffle € 20

Homemade Ricotta and Lemon zest *Caramelle*, two-Tomato sauce, crispy Aubergine, Basil € 17

* All our products are generally fresh. If unavailable, they may be frozen.
The menu may change based on availability.

DAL MARE

Trancio di Dentice all'Acqua pazza e Salmorejo	€ 24
--	------

Involtino di Spigola in crosta di Pane di Altamura, Provola affumicata e Verdurine, su battuto di Cozze e Pomodorini	€ 21
--	------

Pescato del giorno	€8 l'etto
--------------------	-----------

DALLA TERRA

Controfiletto di Manzo, vincotto ai Fichi, patate al forno	€ 27
--	------

Costolette di Agnello, millefoglie di Patate, Friggitelli	€ 25
---	------

Pollo ripieno, la sua spuma, Cardoncelli, demi-glace	€ 19
--	------

* Tutti i nostri prodotti sono generalmente freschi. Se non fosse disponibile fresco, il prodotto potrebbe essere surgelato. Il menù potrebbe subire delle variazioni in base alla reperibilità del prodotto.

DAL MARE *From the sea*

Snapper fillet <i>Acqua pazza</i> style with Salmorejo	€ 24
--	------

Sea Bass roll in <i>Altamura Bread</i> crust, smoked Provola, seasonal Vegetables, Mussel and Cherry Tomato essence	€ 21
---	------

Catch of the day	€8 l'etto
------------------	-----------

DALLA TERRA *From the land*

Grilled Beef Sirloin, Fig vincotto, Baked Potatoes	€ 27
--	------

Roasted Lamb Chops, Potato mille-feuille, Friggitelli Peppers	€ 25
---	------

Stuffed Chicken ballotine, Chicken foam, Cardoncelli Mushrooms, demi-glace	€ 19
--	------

* All our products are generally fresh. If unavailable, they may be frozen.
The menu may change based on availability.

DALL'ORTO DELLA MASSERIA

Tagliatelle di Zucchine, Bacche di Godji, Mandorle, crema di Avocado e Spinacino	€ 15
--	------

Ortaggi di stagione alla griglia	€ 6
----------------------------------	-----

Patate al forno	€ 5
-----------------	-----

Fiore di zuccina ripieno di Ricotta e Caciocavallo stagionato, salsa al Peperone arrosto	€ 4 al pezzo
--	--------------

DALL'ORTO DELLA MASSERIA

Sides from the Masseria Garden

Zucchini tagliatelle with Avocado e Spinach cream, Goji Berries, Almonds	€ 15
--	------

Grilled seasonal Vegetables	€ 6
-----------------------------	-----

Baked Potatoes	€ 5
----------------	-----

Zucchini flower stuffed with Ricotta and aged Caciocavallo, roasted Pepper sauce	€ 4 each
--	----------

* Tutti i nostri prodotti sono generalmente freschi. Se non fosse disponibile fresco, il prodotto potrebbe essere surgelato. Il menù potrebbe subire delle variazioni in base alla reperibilità del prodotto.