



# LE CUCINE

DI MASSERIA SPINA

## MENÙ

Antipasto misto della masseria (6 portate) \*1-2-4-8  
*Mixed appetizers of the masseria (6 courses)*

€ 34

## ■ Antipasti-*Starters*

Tentacolo di polpo c.b.t. con fagiolini e patate \*14  
*Octopus tentacle c.l.t. with green beans and potatoes*

€ 16

Cubotti di salmone marinato alle erbe di campo, spuma di ricotta al timo e mela verde \*4-7  
*Marinated salmon cubes with wild herbs, ricotta thyme mousse and green apple*

€ 14

Tagliere di salumi della Valle d'Itria  
*Cured meats platter from Valle d'Itria*

€ 18

Tartare di manzo con pomodorini al basilico, filetti di mandorle tostate e cremoso al Parmigiano Reggiano 36 mesi \*7-8-10  
*Beef tartare with cherry tomatoes and basil, toasted almond slivers, and 36-month aged Parmigiano Reggiano cream*

€ 14

Tartare di gambero e cialleda alla pugliese \*1-2  
*Shrimp tartare with Apulian-style cialleda*

€ 14

## ■ Primi-*Pasta dishes*

Tagliolino prezzemolato con polpa di scampi e gamberi, crema al datterino giallo e pane profumato al timo \*1-2-9  
*Tagliolino with scampi and shrimp pulp, yellow cherry tomato cream, and thyme-scented bread*

€ 16

Mezzo paccheri al nero di seppia con ragu' di polpo \*1-4-9-14  
*Half paccheri with cuttlefish ink, topped with octopus ragout*

€ 16

Quadrotti di burrata ai due pomodorini, pesto di fagiolini e cacio ricotta \*1-3-7-9  
*Ravioli of burrata cheese with two types of cherry tomatoes, green bean pesto and ricotta cheese*

€ 14

Fricelli con sbriciolata di suino nero, verdure dell'orto e lamelle di tartufo nero \*1-9  
*Fricelli with black pork, garden vegetables and shavings of black truffle*

€ 14

Strascinate al grosseto con zampina di Sammichele, porcini e colatura di caciocavallo podolico \*1-7-9  
*Strascinate with zampina sausage from Sammichele, porcini mushrooms and caciocavallo podolico cheese*

€ 14

## Secondi-*Main dishes*

|                                                                                                                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Selezione di carne locale alla brace *1-9<br><i>Selection of local grilled meats</i>                                                                                         | € 20 |
| Guancetta di manzo brasata al Primitivo di Manduria, su morbido di patate *12<br><i>Braised beef cheek with Primitivo di Manduria wine, served on a bed of soft potatoes</i> | € 20 |
| Entrecote di manzo alla brace<br><i>Grilled beef ribeye steak</i>                                                                                                            | € 20 |
| Filetto di orata in salsa mediterranea *4<br><i>Sea bream fillet in Mediterranean sauce</i>                                                                                  | € 16 |
| Frittura del Mar Adriatico *2-4<br><i>Mixed fried fish from the Adriatic</i>                                                                                                 | € 18 |
| Grigliata di mare (polpo e seppia) *14<br><i>Grilled seafood platter (octopus and cuttlefish)</i>                                                                            | € 20 |
| Trancio di ombrina scottata al timo, salsa al limone e porro croccante *1-4<br><i>Slice of croaker fish with thyme, lemon sauce and crispy leek</i>                          | € 19 |

## Contorni-*Side dishes*

|                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| Verdure grill<br><i>Grill vegetables</i>                   | € 7 |
| Insalata mista<br><i>Mixed salad</i>                       | € 6 |
| Insalata verde<br><i>Green salad</i>                       | € 5 |
| Patate al forno o fritte<br><i>Baked or fried potatoes</i> | € 5 |

## Dolci-*Dessert*

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Dolci del giorno           | € 7 |
| <i>Dessert of the day</i>  |     |
| Gelato o sorbetto          | € 3 |
| <i>Ice cream or sorbet</i> |     |
| Frutta                     | € 5 |
| <i>Fruit</i>               |     |

## Bevande-*Beverages*

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Calice di vino                        | € 5   |
| <i>Glass of whine</i>                 |       |
| Birra 66cl                            | € 4   |
| <i>Beer 66cl</i>                      |       |
| Birra, Fanta e Coca Cola 33cl         | € 2,5 |
| <i>Beer, Fanta and Coca Cola 33cl</i> |       |
| Analcolici 1lt                        | € 4   |
| <i>Soft drinks 1 lt</i>               |       |
| Acqua 75cl                            | € 2,5 |
| <i>Water 75cl</i>                     |       |
| Caffe'                                | € 1,5 |
| <i>Coffee</i>                         |       |
| Amaro/Grappa                          | € 4   |
| <i>Digestif/Grappa</i>                |       |

|                                                                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  Coperto- <i>Cover charge</i> | € 3 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|

# ■ Allergeni

## Allergeni alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti

- 1• Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2• Crostacei e prodotti derivati
- 3• Uova e prodotti derivati
- 4• Pesce e prodotti derivati
- 5• Arachidi e prodotti derivati
- 6• Soia e prodotti derivati
- 7• Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
- 8• Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
- 9• Sedano e prodotti derivati
- 10• Senape e prodotti derivati
- 11• Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12• Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10ml/1 espressi come SO<sub>2</sub>
- 13• Lupini e prodotti derivati
- 14• Molluschi e prodotti derivati

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato, pertanto è impossibile evitare la eventuale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

Si possono utilizzare alimenti freschi e/o \*congelati o \*\*surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità.

Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale di sala.

## ■ Allergen

### Food allergens and those present in the formulations of our foods

- 1• Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains, and derived products
- 2• Crustaceans and derived products
- 3• Eggs and derived products
- 4• Fish and derived products
- 5• Peanuts and derived products
- 6• Soy and derived products
- 7• Milk and derived products, including lactose
- 8• Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts, and derived products
- 9• Celery and derived products
- 10• Mustard and derived products
- 11• Sesame seeds and derived products
- 12• Sulphur dioxide and sulphites at concentrations exceeding 10mg/kg or 10ml/l expressed as SO<sub>2</sub>
- 13• Lupines and derived products
- 14• Shellfish and derived products

The activity is carried out within the same building, therefore it is impossible to avoid potential cross-contamination even on foods that do not contain it in their formulation and/or recipe.

\*\*Fresh and/or frozen or \*\*deep-frozen foods can be used depending on seasonality and availability

For any doubts, please ask the waitstaff.



Viale Aldo Moro, 27 - Monopoli

Info: +39 3248769569

[lecucinedispina@gmail.com](mailto:lecucinedispina@gmail.com)

