

# Masseria Torre Coccaro

\*\*\*\*\* L

## *Antipasti / Hors D'Oeuvre*

*Tortino di \*Polpo e Patate con Salsa ai Capperi della Masseria*  
*Octopous and Potatoes Timbale with Capers Sauce from Masseria*

*Soutè di Gamberi e Puntarelle su Purea di Fave*  
*Fresh Prawns Sautè and Chicory Tops with Broad Beans Purée*

*\*Salmone Affumicato con Insalatina e Mostarda di Mandarino*  
*Smoked Salmon with Salad and Tangerine Mustard*

*Tonno Rosso Marinato con Salsa allo Yogurt Acido, Menta e Lime*  
*Marinated Red Tuna Fish with Acid Yogurt, Mint and Lime Sauce*

*Millefoglie di Scampi con Cocomeri della Masseria*  
*Scampi Millefeuille with Cucumbers from the Masseria*

*Verdure Grigliate della Masseria*  
*Grilled Vegetables from Masseria*

*Quenelle di Ricotta al Basilico con Panatura Aromatizzata*  
*al Pistacchio e Salsa di Gazpacho*  
*Pistachio Breaded Quenelle of Ricotta Cheese with Gazpacho Sauce*

*Carpaccio di \*Manzo Affumicato con Mele ed Aceto di Lamponi*  
*Smoked Beef Carpaccio with Apples and Raspberry Vinegar*

*Prosciutto di Cinghiale con Mozzarella in Pasta Kataifi*  
*Wild Boar Ham with Mozzarella Cheese in Kataifi Pastry*

*Selezione di Salumi Culatello, Soppresata, Capocollo, Pancetta*  
*Aromatizzata, Prosciutto di Cinghiale e Caciocavallo Tipico di Martina*  
*Selection of Local Culatello, Wild Boar Ham, Capocollo and Caciocavallo Cheese*

## *Primi / First Courses*

*Risotto alla Barbabietola con Carpaccio di Gamberi*

*Risotto with Beetroot and Red Prawns Carpaccio*

*Ravioli con Ricotta, Limone, Vongole e Seppioline*

*Homemade Ricotta Cheese Ravioli Filled with Lemon,  
Venus Clams and Cuttlefish*

*Spaghetti all'Olio con Julienne di Verdurine e Tonno Fresco*

*Oil Spaghetti with Vegetables Julienne and Fresh Tuna Fish*

*Strigoli di Patate allo Zafferano con Aragostella e Zucchine Croccanti*

*Saffron Flavoured Homemade Strigoli Pasta with Adriatic Lobster  
and Crispy Courgettes*

*Orecchiette con Crema di Fave, Porro e Pomodorini*

*Homemade Orecchiette Pasta with Broad Beans,  
Leek and Cherry Tomatoes Purée*

*Fricelli con Pomodorini a Filo, Ricotta Forte e Rucola*

*Homemade Fricelli Pasta with Cherry Tomatoes,  
Typical Spicy Ricotta Cheese and Arucola*

*Laganari con Filetto di Melanzane, Basilico,*

*Pomodorini e Cacio Ricotta*

*Homemade Laganari Noodles with Aubergines, Basil, Cherry Tomatoes  
and Cacio Ricotta Cheese*

## *Secondi / Main Courses*

*Seppie Grigliate con Insalatina di Verdure*  
*Grilled Cuttlefish with Vegetables Salad*

*Filetto di Orata in Crosta di Patate su Pura di Ceci*  
*Giltthead Fillet in Potatoes Crust on Chickpeas Purée*

*Trancio di Pesce Spada con Pomodorini, Capperi e Olive*  
*Swordfish Slice with Cherry Tomatoes, Capers and Olives*

*\*Gamberoni in Crosta di Mandorle con Salsa di Agrumi e Mango*  
*King Prawns in Almond Crust with Citrus Fruits and Mango Sauce*

*Pesce Fresco*  
*Adriatic Fresh Fish*

*Medaglione di Maialino con Mele e Riduzione di Aceto di Lamponi*  
*Pork Medallion with Apple and Raspberry Vinegar Sauce*

*Cotoletta alla Milanese di Razza "Chianina" Orecchia di Elefante*  
*Milanese Style Cutlet of "Chianina" Breed Orecchia di Elefante*

*Agnello Fresco di Masseria alla Griglia*  
*Grilled Lamb from Our Local Farm*

*Tagliata di Manzo con Melanzane Marinate e Rucola*  
*Beef Slice with Marinated Aubergines and Arucola*

*Entrecote di Vitella con Lampascioni e Moscato di Trani*  
*Veal Entrecote with Wild Onions and Moscato di Trani Wine*

*Gamberi Rossi di Gallipoli*  
*King Prawns from Gallipoli*

*Astice del Nostro Mare*  
*Lobster from Our Sea*

*Scampi di Savelletri*  
*Scampi from Savelletri*

*Aragosta dell' Adriatico*  
*Adriatic Lobster*

*\*Prodotto Decongelato*

## Dessert

*Degustazione di Dolci Tipici Pugliesi – Tasting  
of Typical Apulian Desserts*

*(Zeppolina, Sporcamuso, Dita degli Angeli, Cassatina Pugliese)*

*Consigliamo – Taste it with:*

*Ben Rjè Passito di Pantelleria 2006 – Passito Wine*

*Millefoglie con Crema Chantilly e Frutti di Bosco Poché*

*Millefeuille with Chantilly Cream and Wild Berries*

*Consigliamo – Taste it with:*

*Paule Calle Salento Moscato Passito Candido 2003*

*Variazioni di Cioccolato - Chocolates Variations*

*(Tortino al Cioccolato 70%, Sorbetto al Cioccolato,*

*Sfoglia al Cioccolato con Mousse di Cioccolato)*

*Consigliamo – Taste it with:*

*Dolce Nero Cantine Mille Una 2006 – Sweet Primitivo*

*Tortino al Cioccolato con Gelato alla Vaniglia e Salsa al Caramello*

*Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream and Caramel Sauce*

*Selezione di Gelati Artigianali*

*Homemade Ice Cream Choice*

*Frutta di Stagione*

*Assortimento di Formaggi Freschi Pugliesi*