



Menù

ANTIPASTI

Melanzana ripiena moderna con coulis di datterino giallo, emulsione di burrata e basilico

Fave della tradizione con raccolto del giorno e mandorle tostate

Tagliolini di seppia scottata in acqua profumata, vellutata di cicoria e bietola, polvere di peperone crusco e sfoglia al nero di seppia

Polpette di carne marinate al Chidro (Primitivo DOC), salsa di peperone e pomodori secchi della Masseria, spuma di ricotta e basilico

PRIMI PIATTI

Orecchiette artigianali mantecate al pecorino e pomodorino di Manduria, su crema di melanzane e capocollo croccante di Martina Franca (presidio Slow Food)

Fusillone artigianale con cozze, fagioli tondino abruzzese allo zenzero (presidio Slow Food), clorofilla di prezzemolo e mollica all'aglio nero

Pacchero con cernia, salsa alla rapa rossa, spuma di ricotta e germogli di porro

Cappellacci del casaro con pale di fichi d'india, fonduta di semistagionato, fichi secchi e polvere di vinacce

RISTORANTE
**DON
TUMÀ**

Menù

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno con misticanza,
giuncata e crema di perla nera

Polpo su crema di zucchine, cacioricotta e fave croccanti

Guancia di Podolica al Tumà con friggiteli marinati,
cremoso di caciocavallo, ravanelli e croccante dell'orto

Filetto di manzo,
puntarelle, salsa di rapa rossa e feta

DESSERT

Caffè Leccese
semifreddo alla mandorla con inserto al caffè, mandorle
sabbiate, cremoso al caffè e gel di limone

La Panpana
Mousse di ricotta aromatizzata agli agrumi, fichi macerati
al rum e cremoso al cioccolato Maglio

Sparacina
Sorbetto alle more del Bosco Cuturi e sedano dell'orto, frutta
fresca di stagione e sciroppo di Chidro (Primitivo DOC)

Lu Spilu
Colombino di Manduria (Presidio Slow Food), cupeta
e fichi cucchiati al cioccolato