

**LUGLIO AGOSTO SETTEMBRE 2018**  
**JULY AUGUST SEPTEMBER 2018**

## **Menu à la Carte**

Cari Amici Gastronomici,  
il Ristorante “il Ciliegeto” è da sempre legato ai prodotti naturali,  
del territorio e di stagione.

Il talento dello Chef  
sta nella capacità di inventare piatti che emozionano e che piacciono a tutti  
perché sono equilibrati: originali ma non troppo, creativi ma mai esagerati,  
che denotano una grande esperienza e conoscenza della materia prima,  
della tecnica e del territorio.

*Dear gastronomy friends,  
at our restaurant “Il Ciliegeto” we use only natural, local and seasonal products.  
Our chef’s talent is the ability to create dishes  
that meet everybody’s taste as they are well balanced:  
innovative but not too much, creative but not overdone.  
Something that combines experience with knowledge  
of the products used and our territory.*



La piacevolezza assoluta del mangiar bene si esprime solo a tavola,  
condividendo emozioni che esaltano tutti i sensi di ognuno di noi.

Godete del buon mangiare e del buon bere.

Lo staff è a vostra completa disposizione.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze.

**Il Team di Tenuta Monacelle**

*The absolute pleasure of eating well is expressed only around the table,  
where emotions are shared while everyone’s senses are enhanced.*

*Enjoy the taste of good food and good wine.*

*We are at your disposal to offer you the best.*

*In case of allergy or any food intolerance, please ask us.*

*The staff of Tenuta Monacelle*

**Maître: Vito Colamaria**

**Chef: Antonio Gentile**

LUGLIO AGOSTO SETTEMBRE 2018

JULY AUGUST SEPTEMBER 2018

## **Scopriamo la Puglia contadina e del mare**

*Discover the peasant and the fish dishes*

**Frisella di grano duro con gamberi rossi\* e scampi\* con fili di zuccina alla mentuccia, uova di salmone selvaggio e crema di burrata**  
*Hard wheat "frisella" crouton with red prawns\*, scampi\*, courgette and mint served with wild salmon eggs and "burrata" fresh cheese cream*

**Riccioli di calamari\* arrostiti alla maggiorana su crema di piselli, cetrioli, ravanelli e vinaigrette di alici**  
*Roasted calamari\* with marjoram on a peas cream, cucumbers, radishes and anchovy vinaigrette*

**Fiori di zucca croccanti farciti con ricotta e gamberi\* al dragoncello su centrifugato di pomodoro ramato e origano**  
*Crispy courgette flowers stuffed with "ricotta" fresh cheese and prawns\* on a cream of centrifuged tomatoes and oregano*

**Insalata di grano saraceno con cuore di sedano, pomodoro verde e finocchio con capocollo di martina, tocchetti di primosale e mela verde**  
*Buckwheat salad with celery, green tomatoes and fennel served with "capocollo" sausage, "primosale" cheese and green apple*

**Selezione di girello di manzo affumicato con verdure all'agretto, noci, pere e pecorino di Moliterno**  
*Selection of smoked beef with vegetables, walnuts, pears and "pecorino" cheese*

**Ricotta vaccina aromatizzata al finocchietto con scaglioza di polenta, puntarelle di asparagi, confettura di ciliegie e mandorle tostate**  
*"Ricotta" cheese flavoured with fennel and polenta, served with asparagus sprouts, cherry jam and almonds*

**€25,00 per persona**  
*(Minimo 2 persone)*

\*prodotti decongelati / thawed products

LUGLIO AGOSTO SETTEMBRE 2018

JULY AUGUST SEPTEMBER 2018

## Antipasti di pesce

*Fish Appetizer*

**Frisella di grano duro con gamberi rossi\* e scampi\* con fili di zucchina alla mentuccia, uova di salmone selvaggio e crema di burrata** €18  
*Hard wheat "frisella" crouton with red prawns\*, scampi, courgette and mint served with wild salmon eggs and "burrata" fresh cheese cream*

**Riccioli di calamari\* arrostiti alla maggiorana su crema di piselli, cetrioli, ravanelli e vinaigrette di alici** €16  
*Roasted calamari\* with marjoram on a peas cream, cucumbers, radishes and anchovy vinaigrette*

**Fiori di zucca croccanti farciti con ricotta e gamberi\* al dragoncello su centrifugato di pomodoro ramato e origano** €16  
*Crispy courgette flowers stuffed with "ricotta" fresh cheese and prawns\* on a cream of centrifuged tomatoes and oregano*

## Antipasti di carne

*Meat Appetizer*

**Insalata di grano saraceno con cuore di sedano, pomodoro verde, finocchio, capocollo di Martina, tocchetti di primosale e mela verde** €16  
*Buckwheat salad with celery, green tomatoes and fennel served with "capocollo" sausage, "primosale" cheese and green apple*

**Selezione di girello di manzo affumicato con verdure all'agretto, noci, pere e pecorino di Moliterno** €16  
*Selection of smoked beef with vegetables, walnuts, pears and "pecorino" cheese*

**Ricotta vaccina aromatizzata al finocchietto con scagliozza di polenta, puntarelle di asparagi, confettura di ciliegie e mandorle tostate** €15  
*"Ricotta" cheese flavoured with fennel and polenta, served with asparagus sprouts, cherry jam and almonds*

\*prodotti decongelati / thawed products

LUGLIO AGOSTO SETTEMBRE 2018  
JULY AUGUST SEPTEMBER 2018

## Primi di pesce *Fish pasta dishes*

- Cavatelli rigati alle vongole, scorfano\*, datterino giallo di Torre Guaceto, germogli di spinaci e mandorle dorate** €18  
*“Cavatelli rigati” pasta with clams, redfish\*, yellow tomatoes from Torre Guaceto, spinach sprouts and almonds*
- Gnocchi di patate alle sepioline\* e cozze tarantine con pomodorino ciliegino su crema di piselli e rucola croccante** €16  
*Potato “gnocchi” with cuttlefish\*, mussels and cherry tomatoes on a bed of peas cream and crispy rocket salad*
- Tortellini farciti al branzino e arancia con gamberi rossi\*, polpa di riccio, cerfoglio e pistacchio di stigliano** €18  
*“Tortellini” pasta stuffed with sea bass and orange, served with red prawns\*, octopus, and pistachio from Stigliano*

## Primi di terra *Meat pasta dishes*

- Cavatelli ai ceci neri con capperi di salina, olive, datterino giallo infornato, stracciatella e guanciaiale croccante** €16  
*Black chickpea “Cavatelli” pasta with capers, olives, yellow tomatoes, “stracciatella” fresh cheese and crispy bacon*
- Capunti al grano arso con pomodori Regina su pesto di fiori di zucca, petali di cacioricotta e pinoli tostati** €16  
*“Capunti” pasta with Regina tomatoes on a pumpkin “pesto” sauce, “cacioricotta” cheese and toasted pine nuts*
- Rigatelli farciti al caciocavallo podolico e mandorle con puntarelle di asparagi, zucchine, pomodorino marinato all’olio d’oliva e ricotta al profumo di basilico** €16  
*“Rigatelli” pasta stuffed with “caciocavallo” cheese and almonds, served with asparagus sprouts, courgettes, cherry tomatoes and “ricotta” cheese flavoured with basil*

\*prodotti decongelati / thawed products

LUGLIO AGOSTO SETTEMBRE 2018

JULY AUGUST SEPTEMBER 2018

## Secondi di pesce

### *Fish dishes*

<b>Grigliata del pescato del giorno con verdure estive</b> <i>Fresh grilled fish served with vegetables</i>	<b>€22</b>
<b>Tonno pinna gialla* scottato ai semi di chia e pepe nero su crema di patate di Polignano e insalata di zucchine e carote al basilico</b> <i>Tuna fish* with chia seeds and black pepper on a potato from Polignano cream served with a courgette, carrot and basil salad</i>	<b>€20</b>
<b>Code di gamberi* in tempura alla paprica dolce su pesto di piselli, salvia croccante e mango</b> <i>Shrimp tails* in tempura with sweet paprika on a pea pesto, crispy sage and mango</i>	<b>€18</b>

## Secondi di carne

### *Meat dishes*

<b>Tagliata di manzo con indivia, carote, patate novelle al pepe nero e scaglie di caciocavallo stagionato in grotta</b> <i>Beef "tagliata" with endive, carrots, new potatoes with black pepper and "caciocavallo" cheese seasoned in cave</i>	<b>€20</b>
<b>Filetto di vitello rosolato alle ciliegie e rosmarino con patate alla cenere, asparagi arrostiti e chips di prosciutto crudo</b> <i>Veal fillet browned with cherries and rosemary with potatoes, grilled asparagus and raw ham chips</i>	<b>€22</b>
<b>Costolette di maialino arrostiti alla senape e miele con insalatina di scarola e pomodorino infornato su crema di burrata</b> <i>Grilled pork ribs with mustard and honey served with escarole salad and baked tomatoes on a "burrata" fresh cheese cream</i>	<b>€18</b>
<b>Grigliata della valle d'itria : costatine d'agnello , bombette, zampina con verdure e pomodori arrosto</b> <i>Mixed grilled meat from the Itria Valley: lamb ribs, "bombette" (rolled meat), "zampina" sausage with vegetables and roasted tomatoes</i>	<b>€20</b>
<b>Bon bon di patate e pecorino in crosta di pistacchi su insalatina di fagiolini, pomodori, ananas grigliata e cacioricotta</b> <i>Potato and "pecorino" cheese "bon bon" in a pistachio crust served on a green bean, tomato, grilled pineapple and "cacioricotta" cheese salad</i>	<b>€16</b>

\*prodotti decongelati / thawed products

LUGLIO AGOSTO SETTEMBRE 2018  
JULY AUGUST SEPTEMBER 2018

## Dessert

<b>Bavarese alla vaniglia con cremoso esotico e mela</b> <i>Vanilla Bavarois with exotic sauce and apple</i>	€5
<b>Composizione di frutta fresca assortita</b> <i>Fresh fruit selection</i>	€5
<b>“Piccoli” gelatini artigianali</b> <i>Little home-made ice cream selection</i>	€5
<b>Profiteroles con crema alla vaniglia, sablé al cioccolato e salsa alla vaniglia</b> <i>Profiteroles with vanilla cream, chocolate sablé and vanilla sauce</i>	€6
<b>Cubi al cioccolato con vellutata alla ciliegia</b> <i>Sacher cake with cherry cream</i>	€6

**LUGLIO AGOSTO SETTEMBRE 2018**  
**JULY AUGUST SEPTEMBER 2018**

**Menu Degustazione**  
**“Il mare nell’orto”**

*Fish based menu*  
*“A taste of the Adriatic sea”*

**Riccioli di calamari\* arrostiti alla maggiorana su crema di piselli,  
cetrioli, ravanelli e vinaigrette di alici**

*Roasted calamari\* with marjoram on a peas cream,  
cucumbers, radishes and anchovy vinaigrette*



**Cavatelli rigati alle vongole, scorfano\*, datterino giallo di Torre Guaceto,  
germogli di spinaci e mandorle dorate**

*“Cavatelli rigati” pasta with clams, redfish\*, yellow tomatoes from Torre Guaceto,  
spinach sprouts and almonds*



**Tonno pinna gialla\* scottato ai semi di chia e pepe nero su crema di patate di Polignano  
e insalata di zucchine e carote al basilico**

*Tuna fish\* with chia seeds and black pepper on a potato from Polignano cream  
served with a courgette, carrot and basil salad*



**“Piccoli” gelatini artigianali**

*Little home-made ice cream selection*

\*prodotti decongelati / thawed products

**€40 per persona**

*vini esclusi*

*drinks not included*

LUGLIO AGOSTO SETTEMBRE 2018

JULY AUGUST SEPTEMBER 2018

**Menu Degustazione**  
**“Colline in festa”**

*Meat based menu*  
*“The fruits of our land”*

**Selezione di girello di manzo affumicato con verdure  
all’agretto, noci , pere e pecorino di Moliterno**

*Selection of smoked beef with vegetables,  
walnuts, pears and “pecorino” cheese*



**Capunti al grano arso con pomodori Regina su pesto di fiori di zucca,  
petali di cacioricotta e pinoli tostati**

*“Capunti” pasta with Regina tomatoes on a pumpkin “pesto” sauce,  
“cacioricotta” cheese and toasted pine nuts*



**Grigliata della valle d’itria : costatine d’agnello, bombette,  
zampina con verdure e pomodori arrosto**

*Mixed grilled meat from the Itria Valley: lamb ribs, “bombette” (rolled meat),  
“zampina” sausage with vegetables and roasted tomatoes*



**Cubi al cioccolato con vellutata alla ciliegia**

*Sacher cake with cherry cream*

*€40 per persona*

*vini esclusi*

*drinks not included*



**LUGLIO AGOSTO SETTEMBRE 2018**  
**JULY AUGUST SEPTEMBER 2018**

**Menu Degustazione**  
**“Un verde menu”**

*Vegetarian menu*  
*“The colours and flavours of Puglia”*

**Ricotta vaccina aromatizzata al finocchietto con scaglioza di polenta,  
puntarelle di asparagi , confettura di ciliegie e mandorle tostate**

*“Ricotta” cheese flavoured with fennel and polenta,  
served with asparagus sprouts, cherry jam and almonds*



**Rigatelli farciti al caciocavallo podolico e mandorle con puntarelle di asparagi,  
zucchine, pomodorino marinato all’olio d’oliva e ricotta al profumo di basilico**

*“Rigatelli” pasta stuffed with “caciocavallo” cheese and almonds, served  
with asparagus sprouts, courgettes, cherry tomatoes and “ricotta” cheese flavoured with basil*



**Bon bon di patate e pecorino in crosta di pistacchi su insalatina di fagiolini,  
pomodori, ananas grigliata e cacioricotta**

*Potato and “pecorino” cheese “bon bon” in a pistachio crust served on a green bean,  
tomato, grilled pineapple and “cacioricotta” cheese salad*



**Bavarese alla vaniglia con cremoso esotico e mela**

*Vanilla Bavarois with exotic sauce and apple*

**€35 per persona**

*vini esclusi*

*drinks not included*

## **List a degli alimenti o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze**

### **List of foods or products that cause allergies or intolerances**



**CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati  
**CEREALS** containing gluten like wheat, rye, barley, oat, hulled wheat, kamut and their products



**CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei  
**CRUSTACEANS** and shellfish based products



**UOVA** e prodotti a base di uova  
**EGGS** and egg based products



**PESCE** e prodotti a base di pesce  
**FISH** and fish based products



**SOIA** e prodotti a base di soia  
**SOY** and soy based products



**LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  
**MILK** and milk based products (lactose included)



**FRUTTA A GUSCIO** come arachidi, mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti  
**NUTS** like peanuts, almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products



**SEDANO** e prodotti a base di sedano  
**CELERY** and celery based products



**SENAPE** e prodotti a base di senape  
**MUSTARD** and mustard based products



**SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo  
**SESAME SEEDS** and sesame based products



**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro  
**SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES** in concentrations higher than 10/Kg or 10mg/liter



**LUPINI** e prodotti a base di lupini  
**LUPIN BEAN** and lupin bean products



**MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi  
**MUSSELS** and mussel products

**IN CASO DI ALLERGIA O INTOLLERANZA ALIMENTARE SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO**  
**IN CASE OF ALLERGY OR ANY FOOD INTOLERANCE PLEASE ASK THE STAFF**

Regolamento UE n. 1169/2011