

Donna
Augusta
RISTORANTE

menu alla carta
MENU

Masseria
LI RENI



- DI TARTARE IN TARTARE | FROM TARTARE TO TARTARE** | 22
GAMBERI*, TONNO* E RICCIOLA* IN SALSA DI LIMONE E GEL DI FRUTTI ROSSI.
SHRIMPS, TUNA* AND AMBERJACK* IN LEMON SAUCE AND BERRIES GEL.*
- IL POLPO E IL SALENTO | OCTOPUS AND SALENTO** | 22
POLPO* SCOTTATO E LUCIDATO DAL SUO BRODO, POMODORINO,
CAROTE E RICOTTA SAPORITA.
SEARED OCTOPUS IN ITS STOCK, CHERRY TOMATOES, CARROTS AND
RICOTTA CHEESE.*
- NON SOLO FAVE E CICORIA | FAVA BEANS AND CHICORY** | 18
FAVE E CICORIE CON COZZE TARANTINE E BRICIOLE DI SALAME
ARROSTITO.
FAVA BEANS AND CHICORY WITH MUSSELS, BEANS AND SALAMI CHIPS.
- DI BOMBETTA IN BOMBETTA | FROM BOMBETTA IN BOMBETTA** | 18
BOMBETTE PUGLIESI IN SALSA DI PANCETTA E CAPOCOLLO DI MARTINA
FRANCA, SPUMA DI PROVOLONE PODOLICO E CHIPS DI MAIALE.
*APULIAN BOMBETTA IN BACON SAUCE AND CAPOCOLLO FROM
MARTINA FRANCA, PROVOLONE CHEESE FOAM AND PORK CHIPS.*
- MELANZANA A SCARPONE | EGGPLANT IN HEELS** | 18
BARCHETTA DI MELANZANA RIPIENA CON POMODORINI, BASILICO,
SCAMORZA, OLIVE E CAPPERI.
*STUFFED EGGPLANT WITH CHERRY TOMATOES, BASIL, SCAMORZA
CHEESE, OLIVES AND CAPERS.*

PACCHERI | PACCHERI PASTA | 24

PACCHERI IN TRAFILA DI BRONZO SELEZIONE "VESPA" CON POLPA DI SCORFANO*, VONGOLE* E ZUCCHINE

PACCHERI PASTA WITH REDFISH, CLAMS* AND ZUCCHINI*

IODIO E SAPIDITÀ | IODINE AND SAPIDITY | 24

SPAGHETTI IN TRAFILA DI BRONZO SELEZIONE "VESPA" CON POMODORINI GIALLI, GAMBERI* E RICCI* DI MARE

SPAGHETTI PASTA WITH YELLOW CHERRY TOMATOES, SHRIMPS AND SEA URCHINS**

IL BACCALÀ IN PUGLIA | THE BACCALA' IN PUGLIA | 22

MEZZE MANICHE RIGATE IN CREMA DI CIME DI RAPA, BACCALÀ, POMODORINI E CROCCANTINI DI PEPERONE CRUSCO

MEZZE MANICHE PASTA IN TURNIP GREENS, COD, CHERRY TOMATOES AND CRUSCO PEPPERS CHIPS

ORECCHIETTE | ORECCHIETTE PASTA | 20

ORECCHIETTE AL RAGÙ DI CAVALLINA, ZESTE DI CACIORICOTTA PUGLIESE E BASILICO

ORECCHIETTE PASTA WITH HORSE MEAT RAGOUT, PUGLIA'S CACIORICOTTA CHEESE AND BASIL

LA TRADIZIONE E LA CREATIVITÀ | TRADITION AND CREATIVITY | 20

RISO PATATE E COZZE "LI RENI STYLE"

TRADITIONAL RICE, POTATOES AND MUSSELS - LI RENI STYLE

- IONIO DA SCOPRIRE | DISCOVERING THE IONIAN** | 28
IL BIANCO DELLA CERNIA*, SALSA DI TUBERI, LIMONI E GERMOGLI DI BARBABIETOLA.
GROUPERS' FILLET, ROOT VEGGIES' SAUSE, LEMONS AND BEETROOT SPROUTS.*
- VINTAGE | VINTAGE** | 26
GAMBERI* GRATINATI AGLI AGRUMI E JULIENNE DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE.
SHRIMPS AU GRATIN WITH CITRUSES AND ZUCCHINI JULIENNE IN SCAPECE STYLE.*
- FRITTURINO | FRY** | 26
FRITTURINA DI CALAMARI*, FILETTI DI PESCE* DI PARANZA E GAMBERI* CON INSALATINA DI GRANO SARACENO E SPAGHETTI FRITTI.
FRIED CALAMARI, PARANZA FISH* FILLET AND SHRIMPS* WITH BUCKWHEAT SALAD AND FRIED SPAGHETTI.*
- LA TRADIZIONE VERSO L'ORIENTE | THE TRADITION TOWARDS THE EAST** | 24
GUANCIA DI VITELLO COTTA LENTAMENTE IN SALSA DI PRIMITIVO DI MANDURIA "VESPA", ALGA WAKAME E MASCE DI PATATE.
VEAL CHEEK COOKED AT LOW TEMPERATURE IN PRIMITIVO DI MANDURIA "VESPA" SAUCE, WAKAME SEAWEED AND POTATOES MASCÈ.
- SEMPLICE SEMPLICE | SIMPLE SIMPLE** | 22
INVOLTINI DI CAVALLINA AL RAGÙ PUGLIESE.
HORSE MEAT WRAPS IN APULIAN RAGOUT.

Donna
Augusta
RISTORANTE

i dolci, i gelati
DESSERTS - ICE CREAMS

Masseria
LI RENI 

LIMONE AMALFITANO IN ACQUA DI ARANCE CON FRUTTI DI BOSCO E MERINGA AL CAVOLO VIOLA. | 10

AMALFI LEMON IN ORANGE WATER WITH BERRIES AND RED CABBAGE MERINGUE.

LA DELIZIA ALLA NOCCIOLA, CREMA AL VOV, CRUMBLE SALATO ALLO SPUMANTE METODO CLASSICO NOI TRE "VESPA". | 10

HAZELNUTS DELIZIA, VOV LIQUEUR-BASED CREAM, NOITRE "VESPA" SPARKLING WINE, SALTED CRUMBLE.

SFORMATINO DI RICOTTA DOLCE CON CANDITI E CIOCCOLATO, SALSA DI LAMPONE, GELÉE ALLA FRUTTA, CACAO E BOTTONI PICCANTI DI NDUJA. | 10

RICOTTA CHEESE WITH CANDIED FRUITES AND CHOCOLATE CHIPS, RASPBERRY SAUCE, FRUIT GELEE, CACAO AND SPICY NDUJA BITES.

CREMOSO AL CIOCCOLATO E ARANCIA CON POLVERE DI CIOCCOLATO E CANNELLA. | 10

CHOCOLATE AND ORANGE CREAMIE FLAN WITH CACAO AND CINNAMON POWDER.

BABÀ PANNA E AMARENA. | 10

WHIPPED CREAM AND SOUR CHERRY "BABÀ".

FICO D'INDIA LI RENI | 10
LI RENI PRICKLY PEAR

LIMONE LI RENI | 10
LI RENI LEMON

PESCA LI RENI | 10
LI RENI PEACH

SELEZIONE DI TRE FORMAGGI TIPICI | 16
FINE SELECTION OF THREE CHEESES



1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, (FARRO E GRANO KHORASAN), SEGALE, ORZO, AVENA, O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI.



2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.



3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.



4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.



5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.



6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.



7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO).



8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND, E I LORO PRODOTTI.



9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.



10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.



11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.



12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO 2 TOTALE.



13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.



14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

I SIGNORI CLIENTI SONO PREGATI DI COMUNICARCI PREVENTIVAMENTE EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE E LIMITAZIONI DI CARATTERE RELIGIOSO. L'ELENCO DEGLI ALLERGENI È CONTENUTO NEL NOSTRO LIBRO DEGLI ALLERGENI. CHIEDETENE LA VISIONE AL NOSTRO PERSONALE