

Donna
Augusta
RISTORANTE

menu degustazione
TASTING MENU

Masseria
LI RENI 

APERITIVO LI RENI | STARTERS LI RENI

IL BENVENUTO DELLO CHEF | CHEF'S WELCOME

DI BOMBETTA IN BOMBETTA | FROM BOMBETTA IN BOMBETTA

BOMBETTE PUGLIESI IN SALSA DI PANCETTA E CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, SPUMA DI PROVOLONE PODOLICO E CHIPS DI MAIALE.

APULIAN BOMBETTE IN BACON SAUCE AND CAPOCOLLO FROM MARTINA FRANCA, PROVOLONE CHEESE FOAM AND PORK CHIPS.

ORECCHIETTE | ORECCHETTE PASTA

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

ORECCHIETTE PASTA WITH HORSE MEAT RAGOUT, APULIAN CACIORICOTTA CHEESE AND BASIL.

LA TRADIZIONE VERSO L'ORIENTE | THE TRADITION TOWARDS THE EAST

GUANCIA DI VITELLO COTTA LENTAMENTE IN SALSA DI PRIMITIVO DI MANDURIA "VESPA", ALGA WAKAME E MASCÈ DI PATATE.

VEAL CHEEK COOKED AT LOW TEMPERATURE IN PRIMITIVO DI MANDURIA "VESPA" SAUCE, WAKAME SEAWEED AND POTATOES MASHED.

DESSERT

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

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

(PREZZO PER PERSONA) **65**

IL MENU' DEGUSTAZIONE E' DA INTENDERSI PER L'INTERO TAVOLO

APERITIVO LI RENI | STARTERS LI RENI

IL BENVENUTO DELLO CHEF | CHEF'S WELCOME

DI TARTARE IN TARTARE | FROM TARTARE TO TARTARE

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

POLPO* SCOTTATO E LUCIDATO DAL SUO BRODO, POMODORINO, CAROTE E RICOTTA SAPORITA
SEARED OCTOPUS IN ITS STOCK, CHERRY TOMATOES, CARROTS AND RICOTTA CHEESE*

PACCHERI | PACCHERI PASTA

PACCHERI IN TRAFILA DI BRONZO SELEZIONE "VESPA" CON POLPA DI SCORFANO*, VONGOLE* E ZUCCHINE
PACCHERI PASTA WITH REDFISH, CLAMS* AND ZUCCHINI*

IONIO DA SCOPRIRE | DISCOVERING THE IONIAN

IL BIANCO DELLA CERNIA*, SALSA DI TUBERI, LIMONI E GERMOGLI DI BARBABIETOLA
GROUPERS' FILLET, ROOT VEGGIES' SAUCE, LEMONS AND BEETROOT SPROUTS*

DESSERT

LIMONE AMALFITANO IN ACQUA DI ARANCE CON FRUTTI DI BOSCO E MERINGA AL CAVOLO VIOLA
AMALFI LEMON IN ORANGE WATER WITH BERRIES AND RED CABBAGE MERINGUE

(PREZZO PER PERSONA) **75**