

antipasti

APPETIZERS

VARIAZIONE DI GAMBERI, BURRATA E LIMONE PRAWNS, BURRATA CHEESE AND LEMON	30
CARPACCIO DI SPIGOLA, GAMBERO ROSSO E FAVO DI MIELE, CEVICE DI RICCIOLA SEA BASS CARPACCIO, RED SHRIMP AND HONEY COMB AMBERJACK CEVICE	30
IL CALAMARO, LE FAVE E LA CICORIA SQUID, BROAD BEANS AND CHICORY	22
ASPARAGI, ARANCIA, POP CORN, RADICCHIO, BURRATA E ARIA DI LIMONE ASPARAGUS, ORANGE, POP CORN, RADISH, BURRATA CHEESE AND LEMON AIR	22
MELANZANE ALLA BRACE MARINATE E CARPACCIO DI MANZO AGRUMATO MARINATED BARBECUE AUBERGINES AND CITRUS BEEF CARPACCIO	22
INVOLTINO DI PESCE SPADA IN SALSA MARINARA SWORDFISH ROLL MARINARA SAUCE	22

RISTORANTE
*Donna
Augusta*

Masseria
LI RENDI **LR**

primi piatti

FIRST COURSES

- PACCHERI IN TRAFILA DI BRONZO SELEZIONE "VESPA" 24
CON POLPA DI SCORFANO, VONGOLE E ZUCCHINE
**BRONZE DRAWN PACCHERI PASTA "VESPA" SELECTION
WITH REDFISH PULP, CLAMS AND COURGETTES**
- ORECCHIETTE COZZE, PATATE, PECORINO, MENTUCCIA E 'NDUJA 24
**ORECCHIETTE PASTA WITH MUSSELS, POTATOES,
PECORINO CHEESE, MINT AND 'NDUJA**
- TAGLIOLINO AL LIMONE, PALE DI FICO, AGLIO, OLIO E 24
PEPERONCINO
**LEMON TAGLIOLINO PASTA, PRICKLY PEAR PAD,
GARLIC, OIL AND CHILI PEPPER**
- CASONCELLI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI GUANCIA DI PODOLICA 24
SU SALSA DI CIME DI RAPA, SUOI GERMOGLI E RICOTTA SALATA
**FRESH CASONCELLI STUFFED PASTA WITH PODOLIC BEEF
CHEEK ON TURNIP GREENS SAUCE AND ITS SPOUTS,
SALTED RICOTTA CHEESE**

RISTORANTE

Donna
Augusta

Masseria
LI RENI 

secondi piatti

SECOND COURSES

IONIO DA SCOPRIRE DISCOVER THE IONIAN SEA	28
IL BIANCO DELLA CERNIA, SALSA DI PATATE, SCORZANERA, LIMONI VESUVIANI E LATTUGA DI MARE GROUPEL WHITE, POTATOES SAUCE, SCORZANERA, VESUVIANS LEMONS AND SEA LATTUCE	??
PESCE AL SALE, SECONDO PESCATO (PER DUE PERSONE) FISH IN A SALT CRUST, ACCORDING TO CATCH (FOR TWO PEOPLE)	50
PANCETTA DI MAIALINO COTTO IN INFUSIONE AGRODOLCE, BROCCOLI FRIARIELLI NAPOLETANI E MOZZARELLA IN CARROZZA PORK BELLY IN SWEET AND SOUR INFUSION, NEAPOLITAN BROCCOLI AND FRIED MOZZARELLA SANDWICH	28
ENTRECÔTE PODOLICA CON MASCÈ DI CAROTE E ZENZERO, KETCHUP DI CIPOLLE DI TROPEA, PURÈ DI PATATE PODOLIC BEEF ENTRECÔTE WITH CARROT AND GINGER MASCÈ, TROPEA ONION KETCHUP, MASHED POTATOES	38

RISTORANTE

Donna
Augusta

Masseria
LI RENI



Un dolce in Masseria

A DESSERT IN MASSERIA

- LIMONE AMALFITANO IN ACQUA DI ARANCE CON FRUTTI DI BOSCO, MERINGA AL CAVOLO VIOLA, CETRIOLO E RAVANELLO **14**
AMALFI LEMON IN ORANGES WATER WITH BERRIES, PURPLE CABBAGE MERINGUE, CUCUMBER AND RADISH
- LINGOTTO AL CIOCCOLATO BIANCO E MANGO CON ASPIC DI SPUMANTE METODO CLASSICO “NOI TRE - VESPA”, BISCOTTO AL VINO ROSSO DI “VESPA - PRIMITIVO DI MANDURIA” E GELATO ALLO YOGURT **14**
WHITE CHOCOLATE LINGOT WITH MANGO AND “NOI TRE-VESPA” SPARKLING ASPIC, BISCUIT WITH OUR PRIMITIVO “ROSSO DEI VESPA” AND YOGURT ICE CREAM
- MILLEFOGLIE DI RICOTTA DOLCE E AMARENA, GELEE ALLA FRUTTA, CACAO E BOTTONI PICCANTI DI ‘NDUIA **14**
SWEET RICOTTA CHEESE MILLEFOGLIE AND BLACK CHERRY, FRUIT JELLY, CHOCOLATE AND SPICY BUTTONS OF ‘NDUJA
- CREMOSO AL CIOCCOLATO E ARANCIA, TEGOLINO CROCCANTE E POLVERE DI CANNELLA **14**
DARK CHOCOLATE AND ORANGE MOUSSE, CRISPY TEGOLINO, CINNAMON POWDER

RISTORANTE

Donna
Augusta

Masseria
LI RENI 

Un gelato in Masseria

AN ICE CREAM IN MASSERIA

GELATI IN MASSERIA LI RENI MASSERIA LI RENI ICE CREAMS	12
FICO D'INDIA LI RENI LI RENI PRICKLY PEAR	12
LIMONE LI RENI LI RENI LEMON	12
PESCA LI RENI LI RENI PEACH	12
CIOCCOLATO E RUM ZACAPA LI RENI LI RENI CHOCOLATE AND ZACAPA RUM	12

RISTORANTE

Donna
Augusta

Masseria
LI RENI 