

# Allergeni

*\*Gentile Ospite, se ha per caso allergie o intolleranze alimentari la preghiamo di confrontare il numero riportato sotto la pietanza con la lista degli allergeni.*

*Conti pure sulla nostra più assoluta collaborazione.*

- 1.Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena);
- 2.Crostacei;
- 3.Uova;
- 4.Pesce;
- 5.Arachidi;
- 6.Soia;
- 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- 8.Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland);
- 9.Sedano;
- 10.Senape;
- 11.Semi di sesamo;
- 12.Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro);
- 13.Lupini;
- 14.Molluschi.

*\*Dear Guest, should you have any allergy or food intolerance please compare the allergen number or the dish course with the below allergen list.*

*We are at your disposal for any queries.*

- 1.Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats);
- 2.Crustaceans;
- 3.Eggs;
- 4.Fish;
- 5.Peanuts;
- 6.Soybeans;
- 7.Milk and products (including lactose);
- 8.Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts);
- 9.Celery;
- 10.Mustard;
- 11.Sesame seeds;
- 12.Sulphur dioxide and sulphites at concentration more than 10 mg/kg or 10 mg/litre);
- 13.Lupin;
- 14.Molluscs.

## ORARI APERTURA / CHIUSURA OUTLET

### Closing and opening time of service

COLAZIONE / BREAKFAST:

07:00 – 10:00 (dal lunedì al venerdì) / 07:00 – 11:00 (sab., dom. e festivi)

PRANZO / LUNCH: 12:30 – 15:00 (3:00 pm)

CENA / DINNER: 20:00 – 22:00 (10:00 pm)

SERVIZIO IN CAMERA / ROOM SERVICE: 10:00 – 23:00 (11:00 pm)

MASSERIA  
CORSAANO

## Menù

## Antipasti / Starter

Capocollo di Martina Franca, caciocavallo e pomodorini secchi <i>"Capocollo of Martina Franca", caciocavallo cheese and dried tomatoes</i> (Allergeni/Allergens: 1,5,7,12)*	€ 22
Cialleda Salentina con burratina d'Andria <i>Typical local "cialleda" of Salento, with burrata cheese</i> (Allergeni/Allergens: 1,7,9)*	€ 22
Tentacoli di polpo scottato su crema di fave e lampascioni locali <i>Grilled octopus tentacles on a cream of broad beans and typical local wild onions</i> (Allergeni/Allergens: 1,4,12)*	€ 26
Catalana di gamberi viola con pomodorini freschi e petali di cipolla <i>Purple prawns salad with fresh cherry tomatoes and onion petals</i> (Allergeni/Allergens: 1,2,4,9)*	€ 28

## Primi piatti / Main course

Orecchiette di pasta fresca fatte a mano, cime di rape e mollica croccante <i>Handmade pasta with green tops and crunchy bread crumbs</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,7)*	€ 22
Sagne 'ncannulate con pomodoro scattarisciato e cacioricotta <i>Typical fresh pasta with tomato and "cacioricotta" cheese</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,7)*	€ 22
Parmigiana di melanzane alla leccese <i>Aubergine pie with cheese, mortadella and tomato sauce</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,7)*	€ 24
Ciceri e tria <i>Typical local fresh fried pasta and chickpeas</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,7)*	€ 24

## Secondi piatti / Second course

Costine di maiale con salsa agrodolce e paparine saltate <i>Pork ribs with sweet and sour sauce and soured local cicories</i> (Allergeni/Allergens: 1,6,12,)*	€ 26
Cestino di pane croccante con polpo in pignata <i>Crunchy bread with stew octopus</i> (Allergeni/Allergens: 1,4,7,)*	€ 28
Entrecôte alla brace con patate al rosmarino <i>Grilled beef with rosemary potatoes</i> (Allergeni/Allergens: 1)*	€ 32
Tagliata di tonno rosso con pomodorini, grana e rucola <i>Red tuna steak with cherry tomatoes, grana cheese and rocket salad</i> (Allergeni/Allergens: 1,4,7)*	€ 34
Frittura di calamari e gamberi viola di Gallipoli <i>Fried squid and shrimp of Gallipoli</i> (Allergeni/Allergens: 1,2,4,7,)*	€ 34

## Dolci / Dessert

Il nostro Tiramisù <i>Our tiramisù</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,7)*	€ 14
Millefoglie con crema pasticcera al mascarpone e coulis di fragole <i>Millefeuille with mascarpone cheese custard and strawberry coulis</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,7)*	€ 14
Semifreddo al torroncino con salsa al caramello <i>Nougat parfait with caramel sauce</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,7)*	€ 14
Selezione di frutta fresca <i>Seasonal fresh fruit</i> (Allergeni/Allergens:)*	€ 12
Fruttini misti <i>Fruit ice cream</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,7)*	€ 12
Gelato al cucchiaino <i>Ice cream</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,7)*	€ 12