



RISORGIMENTO RESORT
★★★★L

Via Augusto Imperatore, 19 - 73100 Lecce, Italia
Tel. +39 0832 246311 Fax +39 0832 245976
Prenotazioni +39 0832 452447
info@risorgimentoresort.it
www.risorgimentoresort.it



VESTAS
HOTELS & RESORTS
www.vestashotels.it



RISORGIMENTO RESORT
★★★★L

Menu

LE QUATTRO
SPEZIERIE
GOURMET RESTAURANT

HORS D'OEUVRES

Artichoke and ricotta pie on creamed red beetroot with sweet pecorino cheese drops
Allergens: eggs, Dairy products, Gluten
Euro 13,00

Martina Franca Capocollo (cured pork shoulder), Andria burratina (cream-filled mozzarella) with diced caramelised pear
Allergens: dairy products
Euro 14,00

Two-celery cream with stracciatella cheese and shavings of bread with butter and sage
Allergens: celery, Dairy products
Euro 13,00

FIRST COURSES

Pecorino cheese and courgette rounds on citrus-flavoured creamed pumpkin and dehydrated sage powder
Allergens: gluten, Dairy products
Euro 14,00

Tubes of burnt wheat pasta with rosemary-scented cannellini beans, tomato concassé and black mussels
Allergens: gluten, Shellfish
Euro 13,00

Wholemeal orecchiette pasta ears with turnip greens, anchovies and fried bread
Allergens: gluten, Fish
Euro 14,00

SECOND COURSES

Beef stewed in Negroamaro wine, Parmesan tuile and wild carrots with salted butter
Allergens: celery, Dairy products, Sulphites
Euro 14,00

Sliced octopus with lime on dried fava bean purée and wild chicory
Allergens: celery
Euro 15,00

Sea bass millefeuille with Mediterranean-herb breading, sweet and sour vegetables with a light basil pesto
Allergens: gluten, Celery
Euro 14,00

DESSERTS

Bergamot parfait with berry compote and raspberry coulis
Allergens: dairy products
Euro 7,00

Goblet of tiramisu with almond milk and amaretto biscuit crumbs
Allergens: dairy products, Eggs, Gluten
Euro 7,00

Delicious custard, crumbled almond pastry and hazelnut crunch
Allergens: nuts, Celery, Eggs, Gluten
Euro 7,00

* Fresh product, flash-frozen to -20° in accordance with HACCP regulations

ANTIPASTI

Flan di carciofi e ricotta su vellutata di barbabietola rossa e gocce al pecorino dolce
Allergeni: uova, latticini, glutine
Euro 13,00

Capocollo di Martina Franca, burratina d'Andria e dadolata di pera caramellata
Allergeni: latticini
Euro 14,00

Crema ai due sedani con stracciatella e trucioli di pane al burro e salvia
Allergeni: sedano, latticini
Euro 13,00

PRIMI

Tondi pecorino e zucchine su vellutata di zucca agrumata e polvere di salvia disidratata
Allergeni: glutine, Latticini
Euro 14,00

Tubetti di grano arso con fagioli cannellini al rosmarino, concassè di pomodoro e cozze nere
Allergeni: glutine, molluschi
Euro 13,00

Orecchiette integrali con cimette di rapa, alicette e pan fritto
Allergeni: glutine, pesce
Euro 14,00

SECONDI

Stracotto di manzo al Negroamaro, tuile di parmigiano e carote selvatiche al burro salato
Allergeni: sedano, latticini, solfiti
Euro 14,00

*Tagliata di polpo al lime su purea di fave secche e cicorielle selvatiche
Allergeni: sedano
Euro 15,00

*Millefoglie di branzino con panura all'erbette di macchia, macedonia di verdure in agrodolce e pesto leggero al basilico
Allergeni: glutine, sedano
Euro 14,00

DESSERT

Parfait al bergamotto con composta ai frutti di bosco e coulis ai lamponi
Allergeni: latticini
Euro 7,00

Biccherino di tiramisù al latte di mandorla e briciole di amaretti
Allergeni: latticini, uova, glutine
Euro 7,00

Delizia al cucchiaino con crema diplomatica, sbriciolata di sfoglia di mandorle e croccantino alla nocciole
Allergeni: frutta a guscio, latticini, uova, glutine
Euro 7,00

*prodotto fresco, abbattuto a -20° secondo normativa HACCP