



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

LEQUATTRO  
SPEZIERIE  
GOURMET RESTAURANT

## HORS D'OEUVRES

Salted cod carpaccio with lime, brunoised pineapple and drops of burrata (cream-filled mozzarella cheese)

(Allergens: milk derivatives)

Euro 14.00

\*Seared squid with salt and pepper and vegetable filangé

Euro 13.00

Langhirano raw ham, buffalo mozzarella cheese with pepper and melon smoothie

Euro 13.00

## FIRST COURSES

\*Tagliolino pasta ribbons with cuttlefish ink, sun-dried tomato pesto and shrimp

(Allergens: cereals)

Euro 14.00

Mezzelune pasta crescents filled with aubergine and fior di latte mozzarella cheese on puréed yellow vine tomatoes

(Allergens: cereals, eggs and milk derivatives)

Euro 13.00

Cavatello pasta shells made from semolina with courgettes, seafood and cherry tomatoes

(Allergens: cereals)

Euro 14.00

## SECOND COURSES

Sirloin steak with aromatic herbs with seasonal mixed salad

Euro 15.00

\*Swordfish steak with citrus and almond breading, green beans with first-press extra-virgin olive oil

(Allergens: cereals and nuts)

Euro 14.00

\*Otranto-style octopus soup with creamed new potatoes and carasau bread

(Allergens: celery and cereals)

Euro 14.00

## DESSERTS

Panna cotta with berries

(Allergens: milk)

Euro 7.00

Pistachio and hazelnut Spumoncino ice cream cake

(Allergens: milk, eggs, cereals and nuts)

Euro 7.00

Carpaccio of maraschino-flavoured pineapple with green apple sorbet

Euro 7.00

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

## ANTIPASTI

Carpaccio di baccalà al lime, brunoise di ananas e gocce di burrata

(Allergeni: presenza di derivati del latte)

Euro 14.00

\*Calamaro verace scottato alla plancia con sale e pepe, guarnito di filange di verdure

Euro 13.00

Crudo di prosciutto di Langhirano, mozzarella di bufalina al pepe e frullato di melone

Euro 13.00

## PRIMI PIATTI

\*Tagliolino al nero di seppia, pesto di pomodori essiccati al sole e mazzancolle

(Allergeni: Presenza di cereali)

Euro 14.00

Mezzelune ripiene di melanzane e mozzarella fior di latte su passatina di pomodori datterini gialli

(Allergeni: Presenza di cereali, uova e derivati del latte)

Euro 13.00

Cavatello di semola rimacinata con zucchine, frutti di mare e pomodorini

(Allergeni: Presenza di cereali)

Euro 14.00

## SECONDI PIATTI

Tagliata di controfiletto di manzo alle erbe aromatiche con misticanza di stagione

Euro 15.00

\*Trancetto di pesce spada con pane agli agrumi e mandorle, fagiolini all'olio extra vergine di olive di prima spremitura

(Allergeni: Presenza di cereali e frutta a guscio)

Euro 14.00

\*Zuppetta di moscardini all'Otrantina crema di patate novelle e pane carasau

(Allergeni: Presenza di sedano e cereali)

Euro 14.00

## DESSERT

Panna cotta ai frutti di bosco

(Allergeni: Presenza di latte)

Euro 7.00

Spumoncino al pistacchio e nocciola

(Allergeni: Presenza di latte, uova, cereali e frutta a guscio)

Euro 7.00

Carpaccio di ananas al maraschino con sorbetto alla mela verde

Euro 7.00

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