

Le proposte dello Chef

The chef's suggestions

Culatello di Zibello Dop

Pecorino al “Negroamaro” con mostarda alla frutta biologica

Focaccia rustica Leccese

Insalatina di polpo con verdure all’olio e limone

Carciofini alla brace sott’olio al profumo di menta

Culatello di Zibello DOP (cured pork shoulder)

Pecorino cheese flavoured with “Negroamaro” wine with pickled organic fruit

Lecce rustic focaccia

Octopus salad with vegetables and oil and lemon dressing

Grilled artichokes in oil flavoured with mint

Euro 30,00

Prosciutto crudo dolce di Parma

Melone cantalupo

Burrata d’Andria e pomodori fiaschetto

Veli di salmone di scozia affumicato

Insalatina di orzo perlato con ortaggi di stagione

Sweet raw Parma ham

Cantaloupe melon

Burrata (cream-filled mozzarella cheese) from Andria and Fiaschetto tomatoes

Slices of Scottish smoked salmon

Pearl barley salad with seasonal vegetables

Euro 30,00

Capocollo di Martina Franca del salumificio “Santoro”

Puntarelle alle acciughe e pomodori soleggiati

Bocconcino di primo sale al miele di acacia

Carpaccio di baccalà al lime e brunoise di ananas

Verdure alla griglia all’extra vergine di celline

Martina Franca Capocollo (cured pig’s neck) from the “Santoro” sausage maker

Puntarelle (chicory sprouts) with anchovies and sun-dried tomatoes

Morsels of primo sale (soft fresh cheese) with acacia honey

Salt-cod carpaccio with lime and pineapple brunoise

Grilled vegetables with extra-virgin oil made from Celline olives

Euro 28,00

**Ruchetta selvatica con pomodorini, meloncelle, insalata belga,
frutta secca, fior di latte e lampascioni sott’olio preparati in casa**

*Wild rocket with cherry tomatoes, meloncelle (a type of melon from Salento), endives,
dried fruit, fior di latte mozzarella and home-made lampascioni (small onions) in oil*

Euro 14,00



RISORGIMENTO RESORT

★★★★★L