



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



www.vestashotels.it



RISORGIMENTO RESORT  
★★★★L

# Menu

LE QUATTRO  
SPEZIERIE  
GOURMET RESTAURANT

## STARTERS

Sous-vide octopus in Negroamaro wine,  
served on dried fava beans purée and wild chicory

Allergens: Sulphites, Molluscs  
€ 14.00

Pumpkin and porcini mushrooms flan on a bed of Pecorino Pugliese cheese fondue,  
served with thyme-scented whole wheat trucioli

Allergens: Gluten, Dairy, Eggs  
€ 15.00

Purple artichoke, sweet spring onion and potato soup with deep-water rose shrimp from the Ionian Sea

Allergens: Crustaceans  
€ 13.00

## FIRST COURSES

Barley orecchiette pasta with salt cod and sun-dried tomatoes,  
served with turnip cream and bay leaf-scented fried bread

Allergens: Fish, Gluten  
€ 14.00

Egg fettuccine pasta with sautéed Cardoncelli mushrooms,  
local sausage and Caciocavallo Podolico cheese shavings

Allergens: Gluten, Eggs, Dairy, Sulphites  
€ 14.00

Burnt wheat tubetti pasta with white chickpeas, Italian carpet-shell clams and ginger essence

Allergens: Gluten, Celery, Molluscs  
€ 15.00

## SECOND COURSES

Hake stewed with mussels, capers, black olives and cherry tomatoes

Allergens: Fish, Molluscs  
€ 14.00

Baby chicken roll with Mediterranean herbs stuffed with bacon  
and smoked Scamorza cheese, served with oven-baked potato wedges

Allergens: Dairy  
€ 14.00

Seared squid with pink peppercorn and thyme, served with seasonal crudités and clementine sauce

Allergens: Molluscs, Celery  
€ 15.00

## DESSERTS

Pistachio crème brûlée and Mustaccioli spiced chocolate pastry from Lecce

Allergens: Dairy, Eggs, Gluten, Nuts  
€ 7.00

Hazelnut mousse with almond puff pastry and almond brittle

Allergens: Dairy, Eggs, Nuts, Gluten  
€ 7.00

White chocolate and lemon coulant with wild berries compote

Allergens: Dairy, Eggs, Gluten  
€ 7.00

## ANTIPASTI

Polpo al vino Negroamaro cotto a bassa temperatura  
con purea di fave secche e cicorielle selvatiche

Allergeni: Solfiti, Molluschi  
€ 14.00

Flan di zucca e porcini con fonduta di pecorino Pugliese e trucioli integrali al timo

Allergeni: Glutine, Latte, Uova  
€ 15.00

Zuppetta di carciofi violetti, cipollotto dolce e patate  
con gamberi bianchi dello Jonio

Allergeni: Crostacei  
€ 13.00

## PRIMI

Orecchiette di orzo con baccalà e pomodori secchi  
con crema di rape e pan fritto al profumo d'alloro

Allergeni: Pesce, Glutine  
€ 14.00

Fettuccine all'uovo con trifola di funghi Cardoncelli, salsiccia locale  
e scaglie di caciocavallo podolico

Allergeni: Glutine, Uova, Latte, Solfiti  
€ 14.00

Tubetti di grano arso con ceci bianchi, vongole veraci ed essenza di zenzero

Allergeni: Glutine, Sedano, Molluschi  
€ 15.00

## SECONDI

Nasello in umido con cozze, capperi, olive nere e pomodorini

Allergeni: Pesce, Molluschi  
€ 14.00

Roulade di polletto agli aromi di macchia mediterranea farcito con bacon  
e scamorza affumicata con spicchi di patate al forno

Allergeni: Latte  
€ 14.00

Calamaro scottato al pepe rosa e timo con crudité di stagione e salsa di clementine

Allergeni: Molluschi, Sedano  
€ 15.00

## DESSERT

Crema brûlée al pistacchio e mustaccioli Leccesi

Allergeni: Latte, Uova, Glutine, Frutta a guscio  
€ 7.00

Delizia alla nocciola con sfoglia alle mandorle e croccantino

Allergeni: Latte, Uova, Frutta a guscio, Glutine  
€ 7.00

Tortino al cioccolato bianco e limone con composta ai frutti di bosco

Allergeni: Latte, Uova, Glutine  
€ 7.00