

# MENU

---



*Masseria  
Conte*



# ANTIPASTI STARTERS

• **ANTIPASTO DELLA CASA** € 22

(min 2 persone)

CHEF'S SELECTION (2 people minimum)



• **SALUMI & FORMAGGI** € 18

COLD CUTS AND CHEESE



• **MOUSSE DI FAVE TIEPIDA  
E I SUOI CONTORNI** € 12

FAVA BEANS MOUSSE WITH TYPICAL  
SIDE DISHES



• **“ACQUA SALE 2.0” CON  
BACCALÀ ALLA STRACCIATELLA  
E BASILICO** € 12

“ACQUA SALE 2.0” WITH SALTED COD  
FISH WITH STRACCIATELLA CHEESE  
AND BASIL



• **CARPACCIO DI MANZO SALATO  
CON ZUCCHINE MARINATE,  
AGLIO E MENTA** € 13

BEEF CARPACCIO WITH ZUCCHINI  
MARINATED WITH GARLIC AND MINT



• **PARMIGIANA DI MELANZANE  
DELLA MASSERIA** € 10

KM0 EGGPLANT PARMIGIANA



# PRIMI MAIN COURSES

- **TORTELLLO VERDE ALLA BURRATA  
SU ACQUETTA DI POMODORO  
E SPUMA DI BURRATA AL  
BASILICO** € 15  
HOMEMADE RAVIOLI IN A TOMATO  
WATER SAUCE AND BURRATA CHEESE  
MOUSSE WITH BASIL



- **RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON  
EMULSIONE DI ZUCCHINE ALLA  
POVERELLA E BACCALÀ  
AL VAPORE** € 15  
SAFFRON RISOTTO WITH “POVERELLA”  
STYLE ZUCCHINI MOUSSE AND STEAMED  
SALTED COD FISH



- **LAGANARI CON FAGIOLINI,  
PETALI DI RAMATO E  
CACIORICOTTA AFFUMICATO** € 14  
HOMEMADE “LAGANARI” PASTA WITH  
GREEN BEANS, THIN SLICED TOMATO AND  
SMOKED CACIORICOTTA CHEESE



- **FOGLIE DI ULIVO CON  
CRUDAIOLA DI VERDURE,  
CAPOCOLLO ESSICCATO E  
RICOTTA FERMENTATA** € 14  
HOMEMADE “FOGLIE D’ULIVO” PASTA  
WITH RAW VEGETABLES, DRIED  
CAPOCOLLO AND FERMENTED  
RICOTTA CHEESE



- **ORECCHIETTE AL POMODORO** € 10  
ORECCHIETTE WITH TOMATO SAUCE



# SECONDI MEAT DISHES

- **STRACOTTO DI CAPPELLO DI PRETE  
ALLA BIRRA, MIELE E CAMOMILLA  
CON TORTINO DI PATATE  
SCHIACCIATE** € 18  
SLOW-COOKED BEEF WITH BEER,  
HONEY AND CHAMOMILE SERVED  
WITH POTATO PIE  
  
- **CONIGLIO ALLA CIACCIATORA  
“ANTICA RICETTA DEL CONTE”** € 18  
“CACCIATORA” STYLE CHICKEN  
    
- **TAGLIATA DI POLLO CON  
CAPONATINA DI VERDURE** € 15  
CHICKEN TAGLIATA WITH  
VEGETABLES CAPONATA  
 
- **ARROSTO MISTO** € 18  
(salsiccia, bombette impanate e non,  
capocollo di maiale)  
**MIXED ROAST**  
(sausages, bombette, breaded bombette and  
pork capocollo)  
 
- **TAGLIATA DI MANZO** € 20  
(condimento a scelta)  
**BEEF FILLET**  
(seasoning of your choice)
- **COSTATA DI VITELLO FROLLATA** € /kg  
AGED VEAL RIB
- **COTOLETTA DI POLLO** € 10  
(con patatine)  
CRISPY CHICKEN CUTLET (with fries)


# CONTORNI

## SIDE DISHES

- **PATATE AL FORNO** € 6  
ROASTED POTATOES
  - **PATATE FRITTE** € 6  
FRIED POTATOES
  - **CHIPS PATATE VIOLA** € 7  
PURPLE POTATO CHIPS
  - **INSALATA** € 5  
MIXED SALAD
  - **VERDURE DI STAGIONE** € 6  
SEASONAL VEGETABLES
- 

## DOLCI

### DESSERT

- **SORBETTO AL LIMONE** € 4  
LEMON SORBET
- **AGRIGELATO "CONTE"** € 6  
"CONTE" HOMEMADE GELATO  
 
- **DOLCE DEL GIORNO** € 7  
DESSERT OF THE DAY

# BEVANDE DRINKS

- **ACQUA** (naturale / frizzante) € 2  
WATER (Still or sparkling)
- **COCA COLA / FANTA** 1l € 4  
COCA COLA/ FANTA ORANGE SODA
- **COCA COLA / FANTA** (lattina) € 3  
COCA COLA/ FANTA ORANGE SODA (can)
- **BIRRA KROMBACHER** 0,5 l € 5  
KROMBACHER BEER
- **BIRRA ARTIGIANALE** 0,66 l € 8  
CRAFT BEERS
- **VINO DELLA CASA** 0,5 l € 6  
HOUSE WINE  
1l € 10
- **CALICE DI VINO** € 5  
GLASS OF WINE
  
- **CAFFÈ** € 1  
COFFEE
  
- **ROSOLI** € 2  
HOMEMADE LIQUORS
  
- **AMARI / GRAPPE** € 3  
SPIRITS

COPERTO / COVER CHARGE € 2,50

# ALLERGENI ALIMENTARI ALLERGENS



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



SENAPE



SOIA



SESAMO



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI



SEDANO



AGLIO



CIPOLLA

# CARTA DEI VINI

## WINE LIST

### COSIMO TAURINO

- PATRIGLIONE 2013 ● € 65  
NEGROAMARO 100%
- NOTARPANARO 2015 ● € 25  
NEGROAMARO 100%
- SALICE SALENTINO  
RISERVA 2010 ● € 20  
NEGROAMARO, MALVASIA NERA

### CANTINA SAN MARZANO

- SESSANTANTI ● € 40  
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP
- F NEGROAMARO ● € 38  
SALENTO IGP
- COLLEZIONE CINQUANTA ● € 20
- TRAMARI ROSÉ ● € 18  
DI PRIMITIVO SALENTO IGP
- TALÒ ● € 16  
VERDECA PUGLIA IGP
- TALÒ ● € 16  
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP
- TALÒ ● € 16  
NEGROAMARO SALENTO IGP
- TALÒ ● € 16  
SALICE SALENTINO DOP

### MASSERIA MITA

- EQUILIBRIO ● € 15  
PRIMITIVO BIOLOGICO IGP
- EUFORIA ● € 15  
NEGROAMARO BIOLOGICO IGP
- IMPERATRICE ● € 28  
PRIMITIVO - NEGROAMARO
- MARÌ ● € 15  
ROSATO - NEGROAMARO BIOLOGICO IGP



## TORREVENTO

- VERITAS € 17  
BOMBINO NERO - ROSATO DOCG
  - VIGNA PEDALE € 22  
NERO DI TROIA - DOCG
  - OTTAGONO € 28  
NERO DI TROIA - DOCG
- 

## CANTINE CAPUZZIMATI

- SUSUMANIELLO € 14  
IGP SALENTO
  - NERO DI TROIA € 14  
IGP
  - MALVASIA NERA € 14  
IGP SALENTO
  - DON CATALDO € 18  
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP
  - ROSATO € 13  
IGP SALENTO
- 

## MONTEMARCUCCIO

- ELPIS € 13  
ROSSO - OTTAVIANELLO
- MIRANTO € 15  
ROSATO - OTTAVIANELLO
- PRIMI FILARI € 15  
BIANCO - VERDECA
- FOS BIANCO FRIZZANTE € 16
- FOS ROSATO FRIZZANTE € 16

## MENHIR SALENTO

- **PIETRA SUSUMANIELLO** ● € 16  
IGT SALENTO
  - **PIETRA VERDECA** ● € 15  
IGT SALENTO
  - **PIETRA ROSATO** ● € 18  
PRIMITIVO, SUSUMANIELLO
  - **PIETRA BLEND** ● € 16  
PRIMITIVO, SUSUMANIELLO
- 

## MASSERIA LI VELI

- **TORREROSE** ● € 18  
ROSATO NEGROAMARO
  - **PRIMONERO** ● € 16  
NEGROAMARO
  - **GARRISA** ● € 18  
SUSUMANIELLO
  - **ASKOS** ● € 23  
MALVASIA NERA
  - **ASKOS** ● € 23  
ROSATO SUSUMANIELLO
- 

## CANTINE UPAL

- **DOC LOCOROTONDO** ● € 13  
SUPERIORE
  - **DOC LOCOROTONDO** ● € 13  
VERDECA
  - **IGT VALLE D'ITRIA** ● € 13  
MARESCO
  - **IGT VALLE D'ITRIA** ● € 13  
MINUTOLO
  - **MINUTOLO** ● € 15  
BIANCO
- 

## AZIENDA AGRICOLA GRECO

- **BAROCCO** ● € 18  
OTTAVIANELLO DI OSTUNI DOP
- **ALMA** ● € 18  
OTTAVIANELLO SALENTO IGP
- **SIGNORA NINA** ● € 18  
IMPIGNO/FRANCAVIDDA DOP

## CANTINA ARIANO

- NERO DI TROIA SILVER ● € 18
  - NERO DI TROIA SILVER (1,5 L) ● € 55
  - NERO DI TROIA GOLD ● € 18
  - SOGNO DI VOLPE NERO DI TROIA ROSATO ● € 16
  - SOGNO DI VOLPE ROSSO ● € 18
  - PRIMITIVO PASSITO (50CL) PUGLIA I.G.T ● € 23
  - I CLASSICI PRIMITIVO ● € 18
  - I CLASSICI NEGROAMARO ● € 18
- 

## TENUTA CHIAROMONTE

- KIMIA ROSATO IGPT PINOT NERO ● € 20
- 

## AZIENDA AGRICOLA PAOLO LECCISI

- ROSATO NEGROAMARO ● € 12
  - ROSSO NEGROAMARO ● € 13
  - ROSSO PRIMITIVO ● € 13
- 

## TENUTA VIGLIONE

- SUSUMANIELLO MORSO ROSSO ● € 18
  - SUSUMANIELLO MORSO ROSATO ● € 18
- 

## CANTINE ATTANASIO

- PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 2019 ● € 28
- SETTEPUNTI PRIMITIVO ROSATO IGP 2022 ● € 18

## COLLI DELLA MURGIA

- **SELLAIA 2020** € 18  
VINO ROSATO IGP PUGLIA
  - **SELVATO** € 18  
VINO ROSSO IGP PUGLIA
  - **ERBACEO 2020** € 17  
VINO BIANCO IGP PUGLIA
  - **LE DRITTE AGLIANICO** € 22  
VINO ROSSO IGP PUGLIA  
SENZA SOLFITI AGGIUNTI
  - **GALETTO** € 16  
VINO SPUMANTE ROSÈ
  - **DOLINE** € 18  
NERO DI TROIA
  - **DOLINE** € 18  
NERO DI TROIA ROSATO
- 

## FEUDI DI GUAGNANO

- **ROSARÒ** € 16  
NEGROAMARO SALICE SALENTINO DOC
  - **CUPONE** € 20  
NEGROAMARO SALICE SALENTINO DOC
  - **LE CAMARDE** € 18  
NEGROAMARO & PRIMITIVO IGT
  - **NERO DI VELLUTO** € 34  
NEGROAMARO IGT
  - **PIETRAFINITA** € 32  
PRIMITIVO MANDURIA DOP
  - **ANIMÈ** € 14  
BIANCO FRIZZANTE IGT
  - **DIECIANNI** € 14  
VERDECA IGT
- 

## POLVANERA

- **MINUTOLO** € 16  
VALLE D'ITRIA IGT
- **ROSATO** € 18  
PUGLIA IGT
- **POLVANERA 14** € 24  
PRIMITIVO DOC
- **POLVANERA 16** € 38  
PRIMITIVO DOC

## TENUTA LU SPADA

- PHILONIANUM ● € 20  
SUSUMANIELLO
  - FUOCO ROSA ● € 18  
SALENTO ROSATO BIO
- 

## MONSIGNORE

- MONTE PIZZUTO ● € 16  
NEGROAMARO IGP
  - A'MARÈ ● € 16  
ROSATO FRIZZANTE - NEGROAMARO IGP
  - CERASINA ● € 16  
ROSATO - NEGROAMARO IGP
  - GRAVINELLA ● € 16  
BIANCO - VERDECA IGP
- 

## CANTINE DUE PALME

- SELVAROSSA ● € 24  
SALICE SALENTINO DOP RISERVA
  - SERRE ● € 18  
SALENTO IGP SUSUMANIELLO
  - SELVAMARA ● € 18  
SALENTO IGP NEGROAMARO
- 

## AZIENDA AGRICOLA RUBINO

- ROSSO OLTREME ● € 22  
SUSUMANIELLO DOC
  - ROSATO OLTREME ● € 20  
SUSUMANIELLO IGP
  - ROSSO JADDICO ● € 30  
RISERVA DOC
- 

## AGRICOLA FELLINE

- ZINFANDEL 2018 ● € 42  
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP
- SUM ● € 25  
SUSUMANIELLO 100% IGP
- ANARKOS ● € 18  
PUGLIA IGP