

SCANNA GATTA

masseria contemporanea



*Tra istinto, memoria e territorio nasce
la cucina di Masseria Scannagatta.*

*Dal nostro orto biologico alla tavola,
ogni ingrediente racconta una storia
di rispetto e visione.*

*Coltiviamo relazioni con piccoli
produttori locali che condividono
il nostro impegno per la sostenibilità.*

*Una cucina contemporanea per natura:
rispettosa della terra e aperta
all'innovazione, con radici solide
e lo sguardo rivolto sempre al futuro.*

Buon viaggio.

TASTING MENU

TERRITORIO

3 portate a scelta ispirate al nostro territorio

45

ISTINTO

5 portate istintive della nostra cucina

55

TUTTI I MENU' SI INTENDONO PER L'INTERO TAVOLO
COPERTO ACQUA E SERVIZIO INCLUSO, BEVANDE E BAR ESCLUSI

ALLERGENI

- | | | |
|-----------------------|--------------------|---------------|
| 1) Cereali e derivati | 6) Soia | 11) Sesamo |
| 2) Crostacei | 7) Latte | 12) Anidride |
| 3) Uova | 8) Frutta a guscio | 13) Lupini |
| 4) Pesce | 9) Sedano | 14) Molluschi |
| 5) Arachidi | 10) Senape | |

*Prodotti della pesca somministrati crudi o parzialmente crudi, sottoposti a trattamento di abbattimento preventivo conforme a quanto disposto dal Reg. CE 853/04 e dal Reg. UE n.1.276/2011 e Nota Ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011

**Prodotti acquistati surgelati o freschi, abbattuti in loco per garantire la salubrità e la sicurezza alimentare e somministrati ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8

ANTIPASTI

Crudo di Dentice*,finocchietto selvatico, latte di mandorla e limone (8, 4)	15
Fianchetto di cavallo marinato, insalatina di puntarelle, cucunci, nocciole tostate e tartufo estivo (8, 3, 10)	14
Gnummareddi alla brace, funghi cardoncelli, rucola selvatica e salsa teriyaki di ciliege (8, 6)	14
Carciofo croccante, fave fresche, pecorino garganico e menta dell'orto (7, 6)	12
Tarte tatin di cipolla (1, 7, 8, 3)	12

PRIMI

Fusillone, caciocavallo di grotta , peperone arrosto e maggiorana (7, 1, 8)	15
Risotto al basilico, mozzarella di bufala, gambero rosa* e limone (7, 2, 9)	16
Tortello fatto a mano, ricotta di masseria, asparagi verdi, salsa cacio e pepe, tartufo estivo (1, 3, 7)	16

SECONDI

Zucchina alla brace, salsa latte di cocco e curry, anacardi tostatati (8, 5)	16
Spigola d'amo** alla brace, limone, capperi, bietoline dell'orto, patate novelle (7, 4)	20
Polpo** alla brace, olive nere, pomodori dell'orto e origano fresco (14, 4, 9)	18
Costolette di agnello murgiano, lampascioni, vin cotto di fichi e cicorietta selvatica (7, 9)	20
Costata di vacca alla brace, salsa bernese, patata alla cenere e asparagi verdi (7, 3)	18
Selezione di formaggi di piccoli produttori locali, pan frutto e confetture (7, 8)	12

DESSERT

Tiramisù – Crema al mascarpone, savoiardo, gelato al caffè, cioccolato fondente e cacao (1, 3, 7, 8)	7
Foresta nera – Tartelletta al cacao, cremoso al fondente 70%, ciliege fresche e chantilly (1, 3, 7, 8)	7
Fragole e panna – Mousse alla vaniglia, biscotto morbido al limone, fragole fresche e gelato alla panna (1, 3, 7, 8)	7
Gelati e sorbetti mantecati al momento (7, 8)	5
Caffè	2
Pane servizio e coperto	3