



Masseria
IL FRANTOIO

Tuffano 2012, Fiano Minutolo, Biologico, Colli della Murgia

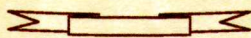
Scherzo di cucina al rosmarino con patè di lampascioni Little salted breads with rosemary and a patè of wild onions

Fagiolini in fricassea in cesto di pecorino
(Olio Biologico "Pendici") Green-beans fricassée in a basket of sheeps cheese
("Pendici", Organic Oil)

Fiorilli stufati e ripieni in pastella Fried stuffed zucchini flowers and wilted zucchini flowers

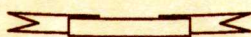
Primitivo di Manduria 2009, dolce naturale, Attanasio

Carciofi al cotto di vino e lampascioni a fiore con miele d'arancio Artichokes in cooked sweet wine with wild onions in orange honey



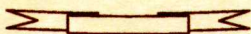
Punta Aquila 2011, Primitivo del Salento, Tenute Rubino

Nastri di semola di grano duro con papaveri e ragù Marilù
(Olio Monocultivar, "Leccina") Home made ribbons of durum wheat with poppy leaves and Marilù ragout
(Olio Monocultivar, "Leccina")



Granatine al "Primitivo" su patate velo al timo
(Olio DOP, "Tre Colline"- Collina di Brindisi) "Granatine" meat-loaf with Primitivo wine on veil like potatoes and thyme
("Tre Colline", DOP Oil- hills of Brindisi)

Insalata primavera con arance Spring salad with oranges



Quando la ricotta è stregata ...
Rosoli When the "ricotta" is bewitched...



Azienda Agrituristica "Il Frantoio"

S.S. 16, km 874 - Ostuni (BR) - Tel. e Fax 0831.330276

www.masseriailfrantoio.it - www.treccolline.it

P.IVA 01500550742