



**M A S S E R I A  
IL FRANTOIO**

Cena del 6 Agosto 2016

**Stuzzichini del Frantoio...nel frantoio**  
*Verdeca 2015, IGP Puglia, Calitro*

**Pizzelle con sughetto**  
*Fried bread pasta with tomato sauce*

**Polpo marinato al pomodoro su crema di zucchine al  
piccante**  
*Marinated octopus with tomato on a slightly spicy zucchini  
cream*  
*("Pendici", Organic Oil)*

*Negroamaro rosato 2015, IGP Salento, Calitro*  
**Fagiolini pinti "½ metro" al pomodoro con ricotta  
marzotica**  
*"Half metre" painted green beans and tomatoes  
with "marzotica" ricotta cheese*  
*(Olio Monocultivar, "Leccina")*

**Spuma di carote rosse e gialle**  
*A flan of carrots and beetroot*

**Laganari con verdure grigliate**  
*"Laganari" hand made pasta with grilled vegetables*  
*("degli Dei", pitted Oil)*

*Negroamaro 2012, IGP Salento, Calitro*  
**Agnello in forma su patate al pepe**  
*Lamb with rocket and potatoes with pepper*  
*("Tre Colline", DOP Oil- hills of Brindisi)*

**Insalata mista con barattieri e pomodori regina di  
Torre Canne**  
*Mixed salad with "barattieri" and queen tomatoes from  
Torre Canne*

**Verde pistacchio al cioccolato...**  
*Green pistachios with chocolate...*  
**Rosoli**



**AZIENDA AGRITURISTICA IL FRANTOIO**  
S.S.16, km 874- Ostuni (BR) - Tel e fax 0831.330276  
P.IVA 051500550742

[www.masserialfrantoio.it](http://www.masserialfrantoio.it) - [prenota@masserialfrantoio.it](mailto:prenota@masserialfrantoio.it)

