



Cena del 9 Luglio 2016

Talò Verdeca 2015, IGP Puglia, Cantine San Marzano
Sfizi del Frantoio...nel frantoio

Edda Lei 2015, Salento IGP
Chardonnay 80% , 15% Moscatello Selvatico, 5% Fiano
Cantine San Marzano

Pizzelle col sughetto
Fried bread pasta with tomato sauce

Quando Venere incontra il mare
When Venus meets the sea
("Pendici", Organic Oil)

Tramari 2015, Primitivo rosato, IGP Puglia
Cantine San Marzano

Bietoline selvatiche con crema di lenticchie rosse
Wild swiss-chard with red lentil cream

Fiorilli stufati e ripieni in pastella
Fried stuffed zucchini flowers and wilted zucchini flowers
("degli Dei", pitted Oil)

Talò 2013, Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Laganari con pomodori ripieni di nulla, olive mela e serratizza
Hand made "Laganari" pasta with tomatoes filled with nothing, "apple"
olives and fried bread crumbs
(Olio Monocultivar, "Leccina")

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

Zucchine croccanti, mandorle fresche e salsina della casa
Crunchy and zesty zucchini, fresh almonds and home sauce

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 - prenota@masserialfrantoio.it

