



*Tenuta
Rocci Cerasoli*

Menu

Chef **STEFANO CARCAGNI**
Sous Chef **MARCO BOVE**

IL TORRINO RESTAURANT
By **TENUTA ROCCI CERASOLI**

Antipasti

CANNOLO DI BACCALA'

CANNOLO DI PASTA FILLO, BACCALÀ MANTECATO, LIMONE IN DUE CONSISTENZE -GEL E SEMI CANDITO, POMODORI CONFIT, POLVERE AL BASILICO, TERRA DI OLIVE CELLINE E MANDORLE.

€ 16,00

POLPO SCOTTATO

POLPO SCOTTATO, CREMA DI PATATE VIOLA MOLOKAI, CHIPS DI TOPINAMBUR E CARBONE DI CIPOLLA.

€ 18,00

GAMBERO CRISPY

GAMBERO CRISPY AL PROFUMO DI COCCO, CREMA DI RICOTTA SALATA, DRESSING AL PEPERONE E POLVERE DI CRUSCO.

€ 16,00

TARTARE DI SCOTTONA

TARTARE DI SCOTTONA LOCALE, PANE GUTTIAO, CIPOLLA ROSSA ACIDULATA, MATO AL FINOCCHIETO, SCAGLIE DI TUORLO D'UOVO MARINATO E JUS DI MANZO.

€ 17,00

LINGOTTO DI MELANZANA

MELANZANA CROCCANTE, DRESSING AL POMODORO ARROSTO, SPUMA DI BURRATA E ESTRATTO AL BASILICO.

€ 14,00

Primi Piatti

IL RISOTTO DELLO CHEF

RISO CARNAROLI ACQUERELLO SERVITO CON INGREDIENTI CHE SEGUONO LE STAGIONALITÀ.

€ 19,00

IL PACCHERO ALLA CERNIA

PACCHERO FRESCO AL RAGU' DI CERNIA ROSSO, CON DRESSING AL BASILICO E CRUMBLE DI TARALLO PUGLIESE.

€ 21,00

I LAGANARI

LAGANARI SENATORE CAPPELLI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E COZZE SERVITO CON BAGNETTO VERDE, GAMBERI VIOLA E LIMONE CANDITO

€ 20,00

IL TORTELLACCIO

TORTELLACCIO DI PASTA ALLA MODENESE DI NOSTRA PRODUZIONE, RIPIENO DI BRASATO DI CAVALLO IN BIANCO, SERVITO CON BLANQUETTE DI CAPRINO ALLA VANIGLIA, OLIO AL FINOCCHIETTO SELVATICO E DRESSING AL SESAMO NERO.

€ 18,00

Secondi Piatti

BOMBETTA DI MAIALE

BOMBETTA CBT AFFUMICATA IN CASA CON TRUCIOLI DI MELO, RIPIENA DI POMODORI SECCHI E FORMAGGIO A PASTA MORBIDA, SERVITA CON CAPONATA DEL NOSTRO ORTO.

€17,00

ASADO

ASADO DI MANZO LOCALE, COTTO ALLA BRACE CON INDIVIA BELGA ARROSTO E CREMA DI PISELLI VERDI.

€ 24,00

PESCATO DEL GIORNO ALLA GALLIPOLINA

TRANCIO DI PESCE CON PANURE PROFUMATA, SERVITO CON CREMA DI PATATE, CICORIELLE SALTATE E CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA.

€ 23,00

IL NOSTRO FRITTO DI MARE

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI ROSA CON MAYO HOMEMADE AGLI AGRUMI.

€ 18,00

Contorni

TORRINO SALAD

FOGLIA VERDE, POMODORINI, MANDORLE, RAVANELLI.

€ 6,00

PATATE AL FORNO

CUBI DI PATATE AL ROSMARINO AL FORNO.

€ 5,00

VERDURE ALLA GRIGLIA

(SECONDO LA STAGIONALITÀ DEL NOSTRO ORTO)

VERDURE COTTE ALLA BRACE.

€ 6,00

Dessert

IL TIRAMISÙ

**CREMA AL SAN MARZANO, EMULSIONE ALLE NOCCIOLE, SFOGLIA
DI PASTA FILLO CROCCANTE E CACAO AMARO**

€ 7,00

IL SORBETTO

**SORBETTO AL LAMPONE, CRUMBLE ALLA CANNELLA E SALSA AL
COCCO.**

€ 9,00

SWEET MOMENT

A CURA DELLO CHEF

€ 9,00

LA PANNA COTTA

**PANNA COTTA ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR SERVITA CON
DRESSING ALLA FRUTTA DI STAGIONE**

€ 8,00



*Tenuta
Rocci Cerasoli*

Typical Apulian Dishes

Typical Apulian Dishes

CROCCHETTE DI PATATE & POLPETTE
€ 12,00

FAVE & CICORIE
€ 11,00

POLPETTE AL SUGO DI POMODORO
€ 13,00

**ORECCHIETTE AL POMODORO CON SCAGLIE DI CACIO
RICOTTA**
€ 12,00

PEZZETTI DI CARNE DI CAVALLO
€ 15,00



TENUTA ROCCI CERASOLI
www.tenutaroccicerasoli.it

CONTRADA YALA SNC 73052
PARABITA (LE)

+39 0833 17654

+39 366 6655679

info@tenutaroccicerasoli.it