



menu à la carte



Antipasti  
*Starters*

Tonno rosso alla fiamma, erba cipollina su crema di latte al sedano e funghi pioppini sauté  
*Flamed bluefin tuna, chives on celery milk cream and sautéed black mushrooms*

18

Crudo di ricciola frollata su acqua di lattuga, tuorlo affumicato e capperi canditi  
*Aged raw yellowtail, on lettuce water, smoked yolk, and candied caper*

20

Pepata di cozze da mangiare al cucchiaio, filetti di pomodoro al prezzemolo e croutons al pepe  
*Peppery mussels to be eaten with a spoon, parsley tomato fillets, and pepper croutons*

16

Animella, nocciole, topinambur e salicornia  
*Sweetbreads, hazelnuts, jerusalem artichoke, and samphire*

18

Antipasto vegetariano del giorno in base al raccolto  
*Vegetarian starter of the day, based on the harvest*

14



Primi Piatti  
*First Courses*

Linguina mantecata al limone salato con insalatina di vongole, fasolari e germogli d'aglio  
*Salted lemon linguine, clam salad, surf clams, and garlic sprouts*

18

Cappelletto vuoto alla riduzione di scorfano, crema di piselli e basilico rosso  
*Empty cappelletti in red rockfish reduction, pea cream, and purple basil*

18

Gnocco di ricotta, foie gras al Madeira e fave novelle  
*Ricotta gnocchi, Madeira Foie Gras, and fresh broad beans*

20

Risotto mantecato allo zafferano della Murgia, erborinato di capra leggero e anacardi tostati  
(min. 2 persone)

*Apulian saffron risotto, sweet goat blue cheese, and toasted cashews (min. 2 people)*

20



amastuola

masseria wine resort



Secondi Piatti  
*Main Courses*

Astice alla padella su salsa beurre blanc, verdure di stagione, riduzione di bisque e caviale  
*Pan-seared lobster on beurre blanc sauce, seasonal vegetables, bisque and caviar*

48

Corba rossa alla brace, laccata con il suo fondo, spuma di bernese e pak-choi ripassato  
*Grilled red stonefish, glazed with its own jus, béarnaise foam, and sautéed pak choi*

25

Manzo 50 giorni, sauté di verdure della primavera e perle di patata al burro e salvia  
*50-day aged beef, sautéed spring vegetables, and butter & sage potato pearls*

25

Petto d'anatra nappato, indivia alla padella e carote della primavera  
*Glazed duck breast, pan-seared endive, and spring carrots*

25



Dessert  
*Desserts*

Dessert al carello con servizio al tavolo  
*Dessert trolley with tableside service*

10



amastuola  
masseria wine resort

**Masseria Amastuola Wine Resort**  
Strada Provinciale 42  
74012 Crispiano TA

[www.amastuola.it](http://www.amastuola.it) • [@amastuola](#)  