



menu à la carte



Antipasti
Starters

Il crudo del nostro mare in una veste diversa (in base al pescato)
Raw seafood from our sea, presented in a different style (according to the catch of the day)
20

Marretto di mare con fondo bruno di pesce ed erbe fresche
Sea "marretto" with fish brown stock and fresh herbs
(Traditional Apulian preparation made with fish offal, the "fifth quarter" of the fish)
20

Asparago crudo, al vapore e grigliato con salsa di funghi cardoncelli brasati e spuma di olandese
Asparagus served raw, steamed and grilled with braised cardoncelli mushroom sauce and hollandaise foam
16

Tartare di Cavallo, salsa allo yogurt al timo, gel di carosello fermentato e
bauletto di pane al cotto di fichi
*Horse tartare with thyme yogurt sauce, fermented carosello gelée and
small bread loaf with fig must*
20



Primi Piatti
First Courses

Triddo alle cozze, prezzemolo, limone sotto sale, emulsione al pepe e pane fritto all'aglio
Triddo pasta with mussels, parsley, preserved lemon, pepper emulsion and garlic fried bread

18

Risotto al granchio blu, salsa beurre blanc al miso e julienne di alga wakame (min. 2 persone)
Blue crab risotto with miso beurre blanc and wakame seaweed julienne (min. 2 people)

25

Pollo arrosto nello gnocco di patata e il suo fondo
Potato gnocco stuffed with roast chicken and its own jus

18

Spaghettone con estratto di peperone, melassa di cipolla e polvere di capperi
Spaghettoni with pepper extract, onion molasses and caper powder

16



Secondi Piatti
Main Courses

Zuppa di pesce crudo e cotto del mar Jonio
Raw and cooked fish soup from the Ionian Sea
35

Branzino alla brace con il suo fondo, olio al prezzemolo e verdure della primavera
Charcoal grilled sea bass with its jus, parsley oil and spring vegetables
25

Piccione in due cotture, erbe ripassate, cipolline in agro e salsa ai lamponi
Pigeon in two cookings with sautéed herbs, pickled baby onions and raspberry sauce
28

Diaframma alla fiamma, insalatina di campo e demi alla menta
Flame-grilled beef diaphragm with wild field salad and mint demi-glace
25



Desserts
&
Special fuori menu
Desserts & Special off-menu selections



Masseria Amastuola Wine Resort

Strada Provinciale 42

74012 Crispiano TA

www.amastuola.it • @amastuola  