

MIRTO
RISTORANTE



BAGLIONI MASSERIA MUZZA

PUGLIA

INSALATE - SALADS

Caesar Salad con pollo - *Caesar salad with chicken*

Insalatina mista con pollo aromatizzato CBT, misticanza, pomodorini, avocado, noci, mela verde
Mixed-leaf salad with slow-cooked chicken, cherry tomatoes, avocado, walnuts and green apple

Allergeni - *Allergens 8*

€ 25.00

Caesar salad con mazzancolle - *Caesar salad with tiger prawns*

Insalatina mista, mazzancolle, misticanza, pomodorini, avocado, noci, mela verde
Mixed-leaf salad with tiger prawns, cherry tomatoes, avocado, walnuts and green apple

Allergeni - *Allergens 4, 8*

€ 30.00

Insalata nizzarda - *Niçoise salad*

Misticanza, pomodori datterino, uovo sodo, fiori di capperi, olive taggiasche,
filetto di tonno in olio evo, acciughe del mediterraneo
*Mixed-leaf salad with baby plum tomatoes, boiled egg, caper flowers, Taggiasca olives,
fillet of tuna in extra virgin olive oil and Mediterranean anchovies*

Allergeni - *Allergens 4, 3*

€ 25.00

Insalata Muzza - *Muzza salad*

Insalata di pollo, pere, formaggio brie, insalatina canasta, pomodorini, miele
Chicken salad with pears, brie, canasta lettuce, cherry tomatoes and a honey dressing

Allergeni - *Allergens 7*

€ 25.00

Insalata salentina - *Salento salad*

Insalatina di campo, erbe fresche, formaggio fresco primo sale salentino, olio evo bio
A salad of fresh wild herbs, fresh Salento primosale sheep cheese and organic extra virgin olive oil

Allergeni - *Allergens 7*

€ 22.00

Insalata vegana - *Vegan salad*

Insalatina di campo, arance bio, frutta secca, olio evo bio, capperi dissalati, olive celline
*A wild salad of organic oranges, dried fruit, organic extra virgin olive oil, desalted capers
and Cellina olives*

Allergeni - *Allergens 8*

€ 22.00

ANTIPASTI - STARTERS

Frisa Masseria - The Masseria Frisa

Frisa di orzo, pomodorini, carciofini sott'olio, meloncella (cetriolo locale) alla menta melissa

Crisped barley bread with cherry tomatoes, baby artichokes in oil, muskmelon and lemon balm

Allergeni - Allergens 1, 7, 8

€ 22.00

Frisa Gourmet - The Gourmet Frisa

Frisa, polpo grigliato, burratina, menta

Crisped durum wheat bread with grilled octopus, burratina mozzarella and mint

Allergeni - Allergens 4, 7

€ 25.00

Cous cous di quinoa con verdure croccanti alla soia e salmone marinato al finocchietto selvatico

Quinoa cous cous with crispy vegetables in soy sauce and salmon marinated with wild fennel

Allergeni - Allergens 4

€ 25.00

Insalata tiepida di mare con verdure croccanti e olio evo verde prezzemolo

Warm seafood salad with crispy vegetables and extra virgin olive oil with parsley

Allergeni - Allergens 2, 4

€ 30.00

Caprese di bufala con pomodoro e basilico fresco

A buffalo caprese with tomato and fresh basil

Allergeni - Allergens 7, 8

€ 22.00

Perle di melone cantalupo e prosciutto crudo Pratomagno

Cantaloupe melon balls and raw Pratomagno ham

€ 22.00

PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

**Orecchiette di grano con misticanza di pomodorini (5 tipologie),
basilico e cacio ricotta**

Toasted-wheat orecchiette with a cherry tomato medley, basil and cacioricotta cheese

Allergeni - Allergens 1, 7

€ 28.00

**Spaghetti all'otrantina, pomodori bio, stracciatella,
olive e briciole di tarallo**

*Spaghetti Otranto style, with organic tomatoes, stracciatella soft cheese,
olives and crumbled tarallo biscuits*

Allergeni - Allergens 1, 7

€ 28.00

Troccoli di semola di grano duro con frutti di mare al profumo di basilico

Durum wheat troccoli with shellfish and basil

Allergeni - Allergens 1, 2, 4

€ 32.00

Parmigiana di melanzane

Aubergine parmigiana

Allergeni - Allergens 1, 3, 7

€ 28.00

SECONDI PIATTI ALLA GRIGLIA
—
MAIN COURSES FROM THE GRILL

Tonno pinna gialla con verdure dell'orto

Yellowfin tuna with garden vegetables

Allergeni - Allergens 4

€ 40.00

Trancio di pesce spada alla griglia con misticanza e pomodorini

Grilled swordfish steak with a mixed-leaf salad and cherry tomatoes

Allergeni - Allergens 4

€ 40.00

**Tagliata di controfiletto di manzo alla griglia con rucola
e pomodoro datterino**

Sliced grilled sirloin of beef with rocket and baby plum tomatoes

€ 40.00

PIZZE - PIZZAS

Margherita

Pomodoro e mozzarella

Tomato and mozzarella

Allergeni - *Allergens 1, 7*

€ 18.00

Tonno e cipolla - *Tuna and onion*

Pomodoro, mozzarella, tonno in olio evo, cipolla

Tomato, mozzarella, tuna in extra virgin olive oil, onion

Allergeni - *Allergens 1, 4, 7*

€ 22.00

Napoli

Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi

Tomato, mozzarella, anchovies and capers

Allergeni - *Allergens 1, 7*

€ 22.00

Vegetariana - *Vegetarian*

Pomodoro, mozzarella e verdure grigliate

Tomato, mozzarella and grilled vegetables

Allergeni - *Allergens 1, 7*

€ 22.00

SANDWICH - SANDWICHES

Club sandwich masseria - *The Masseria club sandwich*

Pane di semola di grano duro, pancetta tesa di Martina Franca, uovo, pomodoro, insalata e maionese

Durum wheat bread, Martina Franca flat pancetta, egg, tomato, salad leaves and mayonnaise

Allergeni - Allergens 1, 7

€ 28.00

Healthy toast - *Healthy toastie*

Pane integrale multicereali, burratina, guacamole, zucchine grigliate alla menta e rucola selvatica

Multigrain wholemeal bread, burratina mozzarella, guacamole, and grilled courgettes with mint and wild rocket

Allergeni - Allergens 1, 7

€ 28.00

Puccia otrantina - *Otranto puccia*

Hamburger di manzo, insalatina, cheddar e pomodoro

Beefburger in a bun with salad leaves, Cheddar cheese and tomato

Allergeni - Allergens 1, 3, 7

€ 28.00

Sandwich Alimini - *Alimini sandwich*

Capocollo di Martina Franca, caciocavallo, insalata, pomodori secchi e capperi salentini

Martina Franca capocollo pork neck, caciocavallo cheese, salad leaves, sundried tomatoes and Salento capers

Allergeni - Allergens 1, 7

€ 28.00

Classic Toast - *Classic toastie*

Prosciutto, fiordilatte e chips

Ham, fiordilatte mozzarella and chips

Allergeni - Allergens 1, 7

€ 24.00

DOLCI - *DESSERTS*

Gelato artigianale e frutta fresca di stagione

Artisanal ice cream and fresh fruit in season

Allergeni - *Allergens 3, 7*

€ 18.00

Spumone artigianale

Artisanal ice cream spumone

Allergeni 1, 3, 7, 8

€ 15.00

Semifreddo al tiramisù

Tiramisu semifreddo parfait

Allergeni 1, 3, 7

€ 15,00

Ventaglio di frutta di stagione

Seasonal fruit platter

€ 15,00

In caso di allergie non esitate a informare il Maitre che vi aiuterà nella scelta.

*In case of allergies do not hesitate to inform our Restaurant Manager,
who will help you in your menu choice.*

I piatti somministrati contengono o possono contenere uno
o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni
(indicate nell' all. II del Reg. UE 1169/2011).

*The provided dishes contain or may contain one or more than one
allergen ingredients belonging to the 14 allergen ingredients categories
(indicated in att. II of UE Regulation n°1169/2011).*

LEGENDA ALLERGENI - KEY TO ALLERGENS

1: cereali con glutine - **2:** crostacei - **3:** uova - **4:** pesce - **5:** arachidi -
6: soia - **7:** latte e lattosio - **8:** frutta con guscio - **9:** sedano - **10:** senape - **11:** semi
di sesamo - **12:** solfiti - **13:** lupini - **14:** molluschi
1: cereals with gluten - **2:** shellfish (crustaceans) - **3:** egg - **4:** fish - **5:** peanuts -
6: soya - **7:** milk and lactose - **8:** nuts - **9:** celery - **10:** mustard - **11:** sesame seeds -
12: sulphites - **13:** lupin beans - **14:** shellfish (molluscs)



BAGLIONI MASSERIA MUZZA

PUGLIA