

THE MASSERIA

The soul of inland Puglia.

ACQUASALE (VG, GF) <i>Altamura bread soaked in water, tomatoes, Tropea onions, cucumbers, olive's dust</i>	9.50
CACIOCAVALLO GRIGLIATO (V) <i>Caciocavallo cheese, focaccia breads, selection of jams</i>	14.50
BRUSCHETTA (V) <i>Altamura bread, tomatoes, stracciatella</i>	11.50
BURRATA CON CRUDITÀ DI ZUCCHINE E GEL DI LIMONE (V, GF) <i>Burrata, raw courgette, lemon gel</i>	13.95
PANELLE E TAPENADE (VG, VG, GF) <i>Chickpeas, flour-fritters with flavourful olive tapenade</i>	8.00
TRIS FRISELLA (MARE, PROSCIUTTO, CAPONATA) <i>Three Italian rustic-baked crunchy bread rings topped with tonato, prawn-shrimp, grilled peaches stracciatella, sweet and sour aubergine</i>	16.00

CRUDI DELL'ADRIATICO

The freshest catch from our sea.

CARPACCIO DI RICCIOIA (GF) <i>Sliced amberjack, Granny Smith apples, strawberry gel</i>	26.00
CARPACCIO DI POLPO (GF) <i>Octopus carpaccio, preserved lemon, rocket</i>	12.00
TRIS DI TARTARE : TONNO, SALMONE, GAMBERO (GF) <i>Tuna tartare, confit tomatoes, capers, red onions, oregano Salmon tartare, stracciatella, zest di limone, tarallo crumble Red prawns tartare, citrus fruits, wild fennel, olive powder</i>	23.00

LE TRADIZIONI

Recipes every Puglian family knows.

COZZE GRATINATE <i>Mussels stuffed with breadcrumbs, pecorino, garlic and parsley</i>	9.50
PATATE RISO E COZZE (GF) <i>Layers of very thin slices of potato, mussels, rice, onions, pecorino</i>	15.00
FRITTO MISTO <i>Fried squid, prawns, small fatty ball of dough, courgette</i>	16.50
BACCALÀ OLIO COTTURA (GF) <i>Oil poached salt cod with tomato confit and pepper cream sauce</i>	32.00

PASTA FATTA A MANO

Fresh pasta made in-house every day.

Gluten-free pasta available for an extra £2.50.

ORECCHIETTE, PESTO DI POMODORO AL FORNO E CACIORICOTTA (V) <i>Orecchiette pasta, a semi marzano tomato pesto, topped with cacioricotta cheese</i>	13.50
TONNARELLI ALLE VONGOLE E POMODORINI GIALLI <i>Fresh tonnamrelli, clams, yellow datterini tomatoes</i>	19.00
PACCHERI FRITTI (V) <i>Paccheri pasta filled with aubergine and ricotta then fried</i>	15.50
BOTTONI DI PASTA RIPIENI AI SCAMPI CON POMODORINI E CREMA DI PREZZEMOLO <i>Filled pasta with langoustines, wild datterini tomatoes, lobster bisque and parsley cream</i>	23.50
TONNARELLI AI RICCI DI MARE <i>Tonnarelli, sea urchin, lemon scented bread</i>	30.00
GNOCCHI CREMA DI MELANZANE E RICOTTA AFFUMICATA (V) <i>Gnocchi pasta with aubergine cream, smoked ricotta</i>	12.50
TONNARELLI, PESTO DI PISTACCHIO E CUBETTATA DI TONNO <i>Fresh tonnamrelli, pistacchio pesto and fresh tuna</i>	16.00
LINGUINE AL NERO DI SEPIA, NDUJA DATTERINI, GAMBERI, STRACCIATELLA <i>Black linguine with datterini tomatoes, prawns, nduja, stracciatella</i>	16.50

DALLA BRACE

Cooked over open fire.

POLPO GRIGLIATO, CAPONATA DI MELANZANE E FONDUTA CACIOCAVALLO E POLVERE DI OLIVE (GF) <i>Grilled octopus with sweet and sour aubergine, caciocavallo fondue</i>	30.00
GRIGLIATA DI PESCE – CALAMARO, ORATA, GAMBERI, COZZE, VERDURE GRIGLIATE (FOR TWO) <i>Grilled seafood – fresh squid, seabream, prawns, stuffed mussels and grilled vegetables</i>	52.50
TAGLIATA DI MANZO (GF) <i>Sirloin steak with rocket salad and gremolada sauce</i>	27.00

PER LA TAVOLA

Perfect for everyone to enjoy.

VERDURE PASTELLATE (VG, VG)	6.00
PARMIIGIANA, SALSA AL BASILICO (V)	9.00
INSALATA (VG, VG, GF)	6.00
PATATE AL FORNO (VG, VG)	6.00
VERDURE GRIGLIATE (VG, VG, GF)	7.50
POMODORI E CIPOLLE, MOZZARELLINE (V, GF)	9.50

*A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill.
Please inform our team of any dietary requirements or allergies.*

V VEGETARIAN VG VEGAN GF GLUTEN FREE

We will do our best to accommodate.



TUTTO È PENSATO
PER ESSERE CONDIVISO.

I NOSTRI PIATTI RACCONTANO LA PUGLIA:
LA SUA TERRA, IL SUO MARE,
LE SUE TRADIZIONI E LE SUE MANI.
OGNI RICETTA È UN INVITO
A CONDIVIDERE SAPORI AUTENTICI,
IN BUONA COMPAGNIA.

EVERY DISH IS CREATED
TO BE SHARED.
OUR PLATES TELL THE STORY OF PUGLIA:
ITS LAND, ITS SEA, ITS TRADITIONS
AND THE HANDS BEHIND THEM.
EACH RECIPE IS AN INVITATION
TO SHARE AUTHENTIC FLAVOURS,
IN GOOD COMPANY.

*

CONSIGLIAMO 3 - 4 PIATTI A TESTA.
WE RECOMMEND 3 - 4 DISHES PER PERSON.

SUDÍ

RADICI PUGLIESI

IN PUGLIA,
LA TAVOLA NON È SOLO CIBO.
È CONNESSIONE,
È TEMPO,
È CONDIVISIONE.

IN PUGLIA,
THE TABLE IS NOT JUST FOOD.
IT'S CONNECTION,
IT'S TIME,
IT'S SHARING.

