



## MÀSSERIA DÀGILUPI

### **Dinner in Masseria on Thursday night in collaboration with Luisa Tricca**

45€/persona (+bevanda)

45€/person (+beverage)

### **July - August 2022**

#### **Cena dal Barbecue – July 28th (fully booked)**

Gazpacho – carciofi grillati, pomodori semi-secchi e aglio in salamoia

Pappa al pomodoro

Carne mista e verdure grigliate sulla brace

Ananas e pesce al Barbecue con gelato

#### **Cena dal Barbecue PESCE – August 4th**

Buratta con gazpacho di anguria - Fiori ripieni di ricotta e basilico

Zuppa tiepida di lenticchie, cozze e origano

Gambari e pesce con verdure grigliate

Ananas e pesca alla piastra con gelato

#### **Cena Puglia – August 11th**

Macco di fave capriate con friggiteli ed erbe selvatiche - Piccole burrate con pomodori semi secchi

Focaccia integrale con cipolla bianca e uva passa - Parmigiana di melanzane

Foglie di ulivo con pomodori gialli, olive nere tostate, capperi e pane fritto

Braciole in umido

Ricotta di Masseria e limone al forno

**Cena dal Barbecue Carne – August 18th**

Gazpacho – carciofi grillati, pomodori semi-secchi e aglio in salamoia

Pappa al pomodoro e basilico

Carne mista e verdure grigliate sulla brace

Ananas e pesca alla piastra con gelato

**Cena dal Barbecue PESCE – August 26th (FRIDAY instead of Thursday)**

Buratta con gazpacho di anguria – Melanzane ripiene

Zuppa tiepida di lenticchie, cozze e origano

Gambari e pesce con verdure grigliate

Ananas e pesce al Barbecue con gelato

*Dinner served in our cortiletto*