

VOLÌVO

RESTAURANT

MENÙ

Coperto €3.50 per persona
Cover charge €3.50 per person

ANTIPASTI TERRA RUSTIC STARTERS

**Peperoni “muddhicati” alla mollica di pane profumato all’aglio,
capperi e menta**

“Muddhicati” bell peppers with bread crumbs with garlic, capers and mint

II

**Melanzana arrosto con salsa di pomodoro e origano, capperi,
acciughe e aglio, con soffice di cacio ricotta e polvere di oliva nera**

*Roasted eggplant with tomato and oregano sauce, capers, anchovies
and garlic, served with shaved cacio ricotta and black olive dust*

I2

Polpette su crema di pomodorino della Masseria

Meatballs with cream of tomatoes from our Masseria

I4

Tartare di manzo con salsa al tuorlo, acciuga e fiori di capperi

Beef tartare with egg yolk sauce, anchovies and caper flowers

20

ANTIPASTI MARE

SEA STARTERS

Pepata di cozze nere, pomodorini all'origano e morsi fritti
"Pepata di cozze", steamed mussels with pepper, tomatoes and fried croutons

13

**Sgombro laccato in salsa ponzu, salsa alla mandorla salata
e cavolo nero ripassato all'aglio**
Mackerel in ponzu sauce with salted almond sauce and seared kale with garlic

14

Gamberi in tempura con maionese artigianale
Shrimp tempura with homemade mayonnaise

18

**Tartar di tonno profumata al limone, maionese alle acciughe, "terra"
d'olio Secolario e cipolla rossa in agrodolce**
*Lemon-scented tuna tartare, anchovy mayo, sprinkle of dried oil powder
and sweet and sour red onion*

20

**Sashimi di ricciola, zuppetta di arancia e cardamomo, olio al basilico
e cipolla in agrodolce**
*Amberjack sashimi, orange and cardamom broth, basil oil
and sweet-and-sour onion*

21

PRIMI

FIRST COURSE

**Orecchietta di grano arso al pomodoro da pendula “scattarisciato”,
melanzana frita del nostro orto e cacio ricotta della masseria**

*Burnt wheat orecchiette pasta with “scattarisciato” pendula tomato,
fried eggplant from our garden and cacio ricotta cheese*

16

**Tagliatella alla crema di basilico, stracciatella
e pomodorini confit**

Basil tagliatelle with stracciatella cream and tomatoes confit

17

**Spaghetto alla chitarra alla bisque di scampi, tartare di scampo
marinato al lime e basilico, crema di bufala
e polvere di peperone crusco**

*Fresh “chitarra” spaghetti with langoustine bisque, lime and basil
langoustine tartare, buffalo cream and crusco bell pepper powder*

19

Gnocco alla salicornia ai frutti di mare e datterino rosso

Samphire gnocchi with seafood and datterino tomatoes

20

SECONDI

SECOND COURSE

**Riccio di calamaro laccato in salsa ponzu, crema di patate
allo zafferano e peperone fritto dell'orto della Masseria**

*Seared squid with ponzu souce, saffron mashed potatoes
and fried pepper from the Masseria's greenhouse*

18

**Filetto di maialino in crosta di erbe cotto a bassa temperatura,
crema di zucchine ortolane, cipolla "bruciata" e fondo bruno**

*Herb-crusted pork tenderloin cooked at low temperatures with zucchini
cream, "burnt" onion and gravy*

18

Frittura di calamari e gamberi dell'Adriatico

Fried squid and shrimps from the Adriatic sea

18

Entrecote di manzo e patate al rosmarino

Entrecote of beef and rosemary potatoes

20

**Tataki di tonno scottato alle erbe, crema di fagioli cannellini
e cicoria selvatica**

Herb seared tuna tataki with cannellini beans cream and wild chicory

23

Ombrina, crema di peperoni, polvere di oliva nera e olio al basilico

Meagre fish with bell pepper cream, black olive powder, and basil oil

23

Filetto di manzo al Primitivo della Masseria

Beef fillet cooked with Primitivo wine from our Masseria

25

CONTORNI

SIDE DISHES

Cicorie ripassate all'aglio e peperoncino

Seared wild chicory with chili peppers and garlic

7

Patate al rosmarino

Roasted potatoes with rosemary

7

Misticanza dell'orto

Mixed greens from our garden

7

DESSERT

DESSERTS

Tiramisù dello Chef

**Crema al mascarpone, gel al caffè leccese,
crumble salato al cacao e caffè**

*Chef's tiramisu Mascarpone cream, Leccese coffee gel,
salted cocoa and coffee crumble*

7

Mousse al cioccolato fondente, salsa al cocco, arachide sabbiata

Dark chocolate mousse, coconut sauce, sanded peanut

7

Panna cotta con gel all'anguria e melagrano e crumble di pistacchio

*"Panna cotta", watermelon and pomegranate gel
and pistachio crumble*

7

Spumone

Artisanal salento ice cream

7

LISTA VINI SECOLARIO SECOLARIO WINE LIST

	Bottiglia / Calice Bottle / Glass	
Vino spumante “MASSERIA ALTI PARETI” IGP Brut 11.5% vol. <i>Sparkling Wine “MASSERIA ALTI PARETI” IGP Brut 11.5% vol.</i>	30	8
Vino bianco “MASSERIA ALTI PARETI” Chardonnay IGP 12.5% vol <i>White Wine “MASSERIA ALTI PARETI” Chardonnay IGP 12.5% vol.</i>	24	6
Vino rosato “MASSERIA ALTI PARETI” Negroamaro IGP 12.5% vol. <i>Rosé Wine “MASSERIA ALTI PARETI” Negroamaro IGP 12.5% vol.</i>	24	6
Vino rosso “MASSERIA ALTI PARETI” Negroamaro IGP 13% vol. <i>Red Wine “MASSERIA ALTI PARETI” Negroamaro IGP 0.75 lt 13% vol.</i>	24	6
Vino rosso “MASSERIA ALTI PARETI” Primitivo IGP 14% vol. <i>Red Wine “MASSERIA ALTI PARETI” Primitivo IGP 0.75 lt 14% vol.</i>	24	6
Vino rosso “FEO GRANDE” Primitivo IGP 14.5% vol. <i>Red Wine “FEO GRANDE” Primitivo IGP 0.75 lt 14.5% vol.</i>	45	10

LISTA VINI

WINE LIST

	Bottiglia Bottle
Brut NITENS “Le Marchesine” Franciacorta DOCG 12.5% vol. <i>Brut Nitens “Le Marchesine” Franciacorta DOCG 12.5% vol.</i>	50
Brut FERRARI Maximum “Blanc de Blancs” Trento DOC 12.5% vol <i>Brut Ferrari Maximum “Blanc de Blancs” Trento DOC 12.5% vol</i>	60
Vino Bianco PINOT GRIGIO “Klaus Lentsch” Alto Adige DOC 13.5% vol <i>White wine PINOT GRIGIO Klaus Lentsch Alto Adige DOC 13.5% vol</i>	28
Vino bianco ASKOS Verdeca “Masseria Li Veli” Salento IGT 13 %vol <i>White wine ASKOS Verdeca “Masseria Li Veli” Salento IGT 13 % vol</i>	28
Vino Bianco PIETRABIANCA “Tormaresca Tenuta Bocca di Lupo” Chardonnay Puglia DOC 11.5 vol. <i>White wine PIETRABIANCA “Tormaresca Tenuta Bocca di Lupo” Chardonnay Puglia DOC 11.5% vol.</i>	30
Vino Rosato CALAFURIA “Tormaresca-Antinori” Negramaro Salento IGT 12.5% vol. <i>Rosè wine CALAFURIA “Tormaresca-Antinori” Negramaro Salento IGT 12.5% vol.</i>	28
Vino Rosato ASKOS Susumaniello “Masseria Li Veli” Salento IGT 14% vol. <i>Rosè wine ASKOSSusumaniello“MasseriaLiVeli”SalentoIGT 14% vol.</i>	30

BEVANDE

BEVERAGE

Acqua Minerale - Mineral Water	2,50
Caffè Espresso - Espresso	2
Cappuccino / Caffè Leccese - Leccese Coffee	3
Soft Drink / Tè - Teas	3
Tisane - Herbal Teas	4

COCKTAIL

COCKTAIL LIST

Gin Tonic - Gin, Tonic Water	10/15	MoscowMule -Vodka, Lime, Ginger Beer	12
Gin Lemon - Gin, Lemonade	10	Mojito - Rum, Mint, Lime, Soda, Sugar	12
Campari Spritz - Campari, Prosecco, Soda	10	Margarita - Tequila, Triplesec, Lime	12
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda	10	Daiquiri - Rum, Lime, Sugar	12
Negroni - Gin, Bitter, Vermouth	12	Old Fashioned - Whisky, Angostura, Sugar, Soda	12
Americano - Bitter, Vermouth, Soda	12	Tequila Sunrise - Tequila, Orange Juice, Grenadine	12
Boulevardier -Bitter, Vermouth, Whisky	12	Paloma - Tequila, Lime Juice, Soda, Grapefruit	12
John Collins - Gin, Soda, Lemon Juice, Sugar	12	Vodka Tonic - Vodka, Tonic Water	10/15

VOLÌVO

RESTAURANT

Alcuni prodotti, se non disponibili freschi, potrebbero essere congelati. Le crudité sono trattate con abbattitore di temperatura come previsto dagli articoli di legge.

Il menù potrebbe subire variazioni a seconda delle disponibilità giornaliera dei prodotti.
Chiedere al personale di sala eventuali fuori menù.

*Some products, if not available fresh, may be frozen.
Crudités are treated with blast chiller as required
by legal articles.*

*The menu may be subject to change depending on daily
product availability.
Ask the wait staff for any off-menu items.*