

# La Corte

Benvenuti a La Corte.

Quando le soleggiate giornate si dissolvono in lunghe notti, è giunto il momento delle delizie culinarie della Masseria Calderisi. Le specialità del nostro Chef Pietro spaziano dalla tradizione pugliese all'innovazione creativa, soddisfacendo il vostro appetito mentre godrete della buona compagnia e del buon vino.

Il segreto di ogni piatto è la freschezza dei nostri ingredienti. Il team della nostra cucina usa erbe, frutta e verdura raccolte ogni giorno dal nostro orto e dai campi vicini. Dal pescato del giorno alla bistecca locale alla griglia, dalla pasta fatta in casa alla migliore mozzarella e pecorino del posto, il menu de La Corte offre freschezza e creatività in ogni piatto.

Welcome to La Corte.

As sunny days dissolve into long nights, Masseria Calderisi's culinary delights await. Our head chef Pietro's farm-to-table cuisine combines Puglian tradition with creative innovation, to satisfy your appetite while you enjoy good company and fine wine.

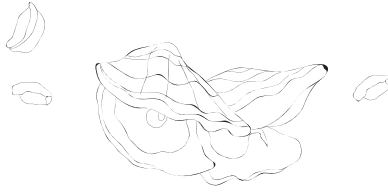
The secret to every plate is the freshness of our ingredients. Our kitchen team uses herbs, vegetables and fruits freshly picked from our garden and neighbouring fields each day. From fresh fish and local bistecca alla griglia, to homemade pasta and the finest mozzarella and pecorino, La Corte's menu delivers freshness and creativity with every dish.

Servizio (per persona)  
Service charge (per person)  
€5

## *Menu*

Una combinazione di classici pugliesi e famosi  
piatti della tradizione italiana

A combination of classic Puglian cooking with  
popular Italian dishes



## STARTERS

Baccalà in tempura su cicerchie & friggirelli  
Salted cod fish in tempura with chickpeas & green peppers <sup>(5,7)</sup>

€23

Tartare di tonno alla mediterranea  
Red tuna tartare mediterranean style <sup>(4,5)</sup>

€26

Capocollo di Martina Franca con burratina & pomodoro secco  
Martina Franca Capocollo with burratina cheese  
& sun-dried tomatoes <sup>(7,11)</sup>

€21

Parmigiana di melanzana in terracotta (v)  
Aubergine parmigiana in terracotta <sup>(7,11)</sup>

€20

Fave & cicorie del contadino (v)  
Broad bean purée & wild chicory

€17



## PRIMI

Zuppa di legumi del nostro orto (v)

Soup with fresh vegetables from our garden

€18

Orecchiette integrali al ragu della tradizione

Orecchiette with traditional meat ragu <sup>(1,4)</sup>

€22

Spaghettoni con salsa di pomodoro & basilico del nostro orto (v)

Spaghettoni in a creamy tomato sauce & fresh basil from our garden

€21

Tagliolini con scampi & pomodorini

Tagliolini with local scampi & cherry tomatoes <sup>(3,4)</sup>

€28

Cappelletti con cuore di canestrato, cardoncelli, carota e timo

Stuffed cappelletti, pecorino cheese, cardoncelli mushrooms, carrot & thyme <sup>(7,14)</sup>

€24



## MAIN COURSE

Frittura mista del basso Adriatico

Mixed fried seafood from the south of the Adriatic Sea <sup>(3, 5, 8, 11)</sup>

€30

Pescato del Giorno

Catch of the day

– Alla griglia, in crosta di sale

– Grilled, in salt crust

– Al forno con pomodorini, patate, capperi & olive

– From the oven with tomatoes, potatoes, capers & olives <sup>(1, 5)</sup>

€100 per kg

Scampi & Gamberi

Scampi & Prawns <sup>(3)</sup>

– Alla griglia, al vapore

– Grilled, steamed

€140 per kg

Cotoletta di Vitello classica con patate al rosmarino

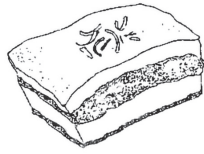
Classic veal cotoletta with rosemary roasted potatoes <sup>(4, 11)</sup>

€36

Carne di Razza Podolica biologica di Andria alla griglia  
con patate fritte locali (*min. 2 pers.*)

Charcoal grilled bone steak of organic Podolica beef  
from Andria with hand cut fries (*min. 2 pers.*) <sup>(11)</sup>

€100 per kg



## DESSERT

Cialda di mandorla, crema chantilly, frutti rossi  
Almond wafer, chantilly cream, red berries <sup>(4, 7, 10)</sup>

Bavarese al cioccolato, Mou al cioccolato e mascarpone  
Chocolate mousse , mascarpone & chocolate toffee <sup>(4, 7, 10, 11)</sup>

Tortino caldo al cioccolato bianco in crosta di cocco  
con cuore liquido alla amarena

Warm white chocolate cake in coconut crust  
with black cherry liquid heart <sup>(7, 4)</sup>

€14

Tiramisu <sup>(4, 7)</sup>

Spumone della tradizione Pugliese

Traditional hazelnut & black cherry parfait <sup>(4, 7, 10)</sup>

Selezione di gelati artigianali

Selection of home made ice cream <sup>(4, 7, 10)</sup>

€10

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Sedano, (2) Cereali, (3) Crostacei, (4) Uova, (5) Pesce, (6) Lupino, (7) Latte Derivati, (8) Molluschi, (9) Mostarda, (10) Noci frutto da guscio, (11) Arachidi, (12) Semi di Sesamo, (13) Soia, (14) Solfiti.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Si prega di informare il personale del ristorante di eventuali allergie o intolleranze alimentari per aiutarvi nella vostra scelta.

Food Allergy Information: Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Celery, (2) Cereals gluten free, (3) Crustaceans, (4) Eggs, (5) Fish, (6) Lupin, (7) Milk, (8) Shellfish, (9) Mustard, (10) Nuts, (11) Peanuts, (12) Sesame seeds, (13) Soya, (14) Sulphur Dioxide.

*We cannot guarantee the total absence of allergies in all of our dishes and beverages.*