



Le CARRUBE

Masseria a Ostuni

SAN VALENTINO 2026

“LOVE WITHOUT LABELS”

“Ci sono amori che non passano mai come le ricette nate dalla terra”

“Some loves never fade, just like recipes born from the earth”

APERITIVO/ APERITIF

Cocktail e chiacchiere

Drinks and chit-chat

IL BENVENUTO/ WELCOME

Focaccina di zucca e burro aromatico

Pumpkin focaccina with aromatic butter

GLI ANTIPASTI / STARTERS

Carciofo, caramello di cavolfiore, salsa olandese e pane di legumi arrostito

Artichoke, cauliflower caramel, hollandaise sauce and roasted legume bread

Cardoncello, hummus di legumi affumicato, polenta e cavolo nero

King oyster mushroom, smoked legume hummus, polenta and black kale

IL PRIMO / FIRST COURSE

Ravioli di riso, verdure d'altri tempi, fior di mandorla e sugo pazzo

Rice ravioli, ancient vegetables varieties, almond blossom and “crazy” tomato sauce

IL SECONDO / MAIN COURSE

Tagliatella di rapa bianca, finocchietto selvatico e maionese vegetale all'aceto di lamponi

White turnip ribbons, wild fennel and raspberry vinegar plant-based mayo

IL DESSERT

Molly cake, mousse di fragole, anacardi ed elisir al burro di cacao, cocco e peperoncino

Molly cake with strawberry mousse, cashews and cocoa butter, coconut and chili elixir