Le CARRUBE

Masseria a Ostuni

1 Novembre 2026

LA BANCARELLA DELLA TRADIZIONE E DEGLI ANTIPASTI

Purea di fave, peperoni cornaletti, cicoria ripassata e olive dolci
Piccola parmigiana, fiordilatte e pomodoro
Torte sfogliate con erbette e fiordilatte
Sfogliatine di ceci, verze, bietolina, zucca e caciocavallo bruciato
Rossa di Mormanno affumicata, ricotta di mandorla e ceci rossi
Insalatina di funghi cardoncelli, carciofi e lampascioni al vincotto di negramaro

LA BANCARELLA DEL RUSTICO

Panzerottini
Focaccia barese, pani e taralli di nostra tradizione
Medaglioni di melanzana affumicata, arancini di riso e verdure, polpettine di pane e pecorino

LA BANCARELLA DEI FORMAGGI PREGIATI

Formaggi freschi di Masseria
Caciocavallo, pecorini e caprini dei Monti Dauni e della Murgia Barese

BANCARELLA DEI PRIMI

Risotto alla crema di barbabietola rossa, crema di cipolla arrostita e olive essiccate
Orecchiette con cime di rape e pane pesto
Tortelloni di cicoria selvatica, acqua di cipolla rossa e pecorino giovane

LA BANCARELLA DEI DOCI E DELLA FRUTTA FRESCA

Frutta fresca di stagione
Selezione di dessert in finger food

Le CARRUBE

Masseria a Ostuni

Avvisiamo la gentile clientela che in assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti di nostra produzione possono essere surgelati o congelati tramite abbattitore e indicati con l'asterisco *

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante anche mediante esibizione di idonea documentazione, ricettari, etichette originali delle materie prime.

Non è possibile eliminare le contaminazioni crociate degli allergeni presenti in cucina.

1- Cereali contenenti glutine
(grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2- Crostacei e prodotti derivati. 3-Uova e prodotti derivati. 4-Pesce e prodotti derivati.
5- Arachidi e prodotti derivati. 6-Soia e prodotti derivati. 7 Latte e prodotti derivati (compreso lattosio).
8- Frutto a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, illinoiensis,
noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.
9- Sedano e prodotti derivati. 10- Senape e prodotti derivati. 11- semi di sesamo e prodotti derivati.
12- Anidride solforosa e solfiti. 13- Lupino e prodotti a base di lupino.
14- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

We inform our kind customers that in the absence of fresh products, some of our own production products may be frozen or blast-chilled and are marked with an asterisk *

If you suffer from food allergies or intolerances, please inform our staff, who will assist you in avoiding items containing products you are allergic or intolerant to, including by showing you appropriate documentation, recipes, or original labels of the raw materials.

It is not possible to eliminate cross-contamination of allergens present in the kitchen.

1- Cereals containing gluten
(wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products.
2- Crustaceans and derived products. 3- Eggs and derived products. 4- Fish and derived products.
5- Peanuts and derived products. 6- Soy and derived products.
7 -Milk and derived products (including lactose).
8 - Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts and derived products.
9 - Celery and derived products. 10 - Mustard and derived products. 11 - Sesame seeds and derived products.
12 - Sulphur dioxide and sulphites. 13 - Lupin and derived products.
14 - Molluscs and derived products.