

Pietra di MASSERIA CORSANO

È con grande piacere che vi diamo il benvenuto a Pietra, il cuore gastronomico di Masseria Corsano, immerso nel fascino autentico della campagna salentina, a pochi passi dal mare.

Qui, ogni piatto racconta una storia: di territorio, di stagioni, di mani sapienti. La nostra cucina nasce dall'incontro tra la tradizione e uno sguardo contemporaneo, in un equilibrio di sapori sinceri e materie prime selezionate con cura – molte delle quali provenienti dal nostro orto e dai produttori del territorio.

Circondati dalla quiete degli ulivi e dalla luce calda del Sud, vi invitiamo a vivere un'esperienza che va oltre il semplice mangiare: un viaggio nel gusto, nella memoria e nella bellezza.

Grazie per essere qui.

Buon appetito e buona permanenza a Masseria Corsano.

It is our great pleasure to welcome you to Pietra, the culinary heart of Masseria Corsano, nestled in the authentic beauty of the Salento countryside, just moments away from the sea.

Here, every dish tells a story – of land, of seasons, of skilled hands. Our cuisine is inspired by Apulian traditions and enriched with a contemporary touch, striking a balance between genuine flavors and carefully selected ingredients, many of which come from our own garden and trusted local producers.

Surrounded by the calm of olive groves and the warm southern light, we invite you to enjoy an experience that goes beyond food: a journey through taste, memory, and beauty.

Thank you for being here.

Enjoy your meal and your stay at Masseria Corsano.

"Cucinare per qualcuno è un atto d'amore"
Chef Alessandro Pascale

ANTIPASTI

Frisella, tonno, guacamole e sorbetto alla *pupanneddra*
Typical crispy bread, tuna, guacamole and cucumber sorbet
28 (1,4,5,6,11)

Cocktail di gamberi con insalata marinata e granita di Spritz
Shrimp cocktail with marinated salad and Spritz granita
32 (2,3,4,6,10,12)

Biscotto salato, scarola, uvetta e olive con gelato al Parmigiano e tartare di manzo
Savory biscuit, escarole, raisins and olives with Parmesan ice cream and beef tartare
18 (1,3,7)

PRIMI

Lo spaghetti aglio, olio e peperoncino con polpa di ricci

Spaghetti with garlic, oil, chilli and ricci

28

(1,3,7,8)

Strascinati al ragù di coda, spuma di Taleggio e riduzione di birra doppio malto

Strascinati pasta with oxtail ragù, Taleggio and double-malt beer reduction foam

25

(1,7,9)

Tagliolini in assoluto di gamberi, stracciatella pugliese e sentori di limone

Tagliolini with shrimp, Apulian stracciatella, and hints of lemon

35

(1,2,3,7,12)

SECONDI

Filetto di manzo, ricci, indivia e salsa al dragoncello
Beef fillet with sea urchins, endive and tarragon sauce

35

(1,5)

Rombo arrostito con favette, piselli ,guanciale e spuma di carbonara
Roasted turbot with broad beans, peas, guanciale, and carbonara foam

30

(3,4,7)

Baccalà alla salentina, la brandarde con pane croccante
Salento-style cod, cod mousse and crunchy bread

32

(1,4,7,8)

Trancio di branzino arrostito con zuppa di fagioli bianchi, spinaci
ripassati e spuma di aglio e olio

*Roasted sea bass fillet with white bean soup, sautéed spinach
and garlic and olive oil foam*

28

(4,5,11)

DESSERT

Panna e Fragole
Cream and Strawberries
15

(1,3,4,7)

Tarte au Citrones
Lemon Tart
15

(1,3,4,7,8)

Focaccia alle mele con gelato alla cannella, noci e uvetta
Apple focaccia with cinnamon ice cream, walnuts, and raisins
(Min. 2 Pax)
24

(1,3,5,7,8)

BEVANDE

Acqua Microfiltrata naturale e frizzante 75 cl
Microfiltered still and sparkling water 75 cl

3

Acqua Filette naturale e frizzante 75 cl
Filette still and sparkling water 75 cl

6

Soft drinks

6

Bombeer 33 cl

5

Nastro Azzurro 33 cl

6

Birra Salento 33 cl

Flea Birra artigianale 33 cl

8

Coperto | *Cover charge*

3

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena); 2. Crostacei; 3. Uova; 4. Pesce; 5. Arachidi; 6. Soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland); 9. Sedano; 10. Senape; 11. Semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro); 13. Lupini; 14. Molluschi.

1. Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats); 2. Crustaceans; 3. Eggs; 4. Fish; 5. Peanuts; 6. Soybeans; 7. Milk and products (including lactose); 8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts); 9. Celery; 10. Mustard; 11. Sesame seeds; 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentration more than 10 mg/kg or 10 mg/litre); 13. Lupin; 14. Molluscs.

MENU DEGUSTAZIONE

Cozze alla pugliese, sugo piccante e spuma di patate 1,3,7
Apulian-style mussels, spicy sauce and potato mousse

Triddri alla gallipolina 1,2,3,7,9
Semolina pasta in fish sauce and red prawns

Astice alla pizzaiola con finferli e spuma di patate 1,2,7
Lobster 'alla pizzaiola' with chanterelles and potato mousse

Cartellate miele e 'panettone' 1,3,7,8,11
Typical strips of deep-fried dough with honey and 'panettone'

menu degustazione di portate a mano libera
60€

