

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

29

(1,4,5,6,11)

Polpo pugliese, cagliata di fave, cicoria otrantina e pecorino di fossa
Apulian octopus, broad bean curd, Otranto chicory, and pecorino pit cheese

30

(4,5,6,11)

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

20

(1,3,7)

PRIMI

Lo spaghetti aglio, olio e peperoncino con polpa di ricci
Spaghetti with garlic, oil, chilli and ricci

29

(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

26

(1,7,9)

Tagliolini in assoluto di gamberi, stracciatella pugliese e sentori di limone
Tagliolini with shrimp, Apulian stracciatella, and hints of lemon

36

(1,2,3,7,12)

Per 2 pax:

Risotto, cozze castresi e mela verde, piedino di vitello, emulsione al finocchietto
e curry verde

*Risotto, mussels from Castro, green apple, veal trotter, fennel emulsion
and green curry*

56

(2,7,14)

SECONDI

Ricciola in doppia cottura, salsa alla puttanesca patata infornata e uova di salmone
Double-cooked amberjack, puttanesca sauce, baked potatoe and salmon eggs
32 (4,6,7)

Trancio di branzino cotto sulla pelle, cavolfiore piastrato al miso, crema di
cavolfiore e funghi
*Sea bass slice cooked on its skin, grilled cauliflower with miso, cauliflower
cream and sautéed mushrooms*
32 (4,5,7)

Baccalà alla salentina, la brandarde con pane croccante
Salento-style cod, cod mousse and crunchy bread
32 (1,4,7,8)

Filetto di manzo mezzo cotto, estratto di peperone arrostito, jus al dragoncello,
maionese di ostrica e salicornia
*Medium-cooked beef fillet, roasted pepper extract, tarragon jus,
oyster mayonnaise and glasswort*
38 (9,14)

DESSERT

La birra sotto terra: Spuma di birra doppio malto, amarene, sfera liquida di cacao e crumble di cioccolato

Beer underground: Double malt beer foam, black cherries, liquid cocoa sphere and chocolate crumble

15

(1,3,7,8)

Morbido brownie di cioccolato fondente, namelaka allo yogurt greco, gelato alla rapa rossa e zenzero e patata dolce

Soft dark chocolate brownie, greek yogurt namelaka, beetroot and ginger icecream and sweet potatoe

15

(3,7)

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

Nastro Azzurro 33 cl

6

Birra artigianale *Agricola - Flea* 33 cl

8

Birra *Viola* 35,5 cl

10

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.