



LA FRASCA
BORGO EGNAZIA

LE NOSTRE PIZZE / OUR PIZZA

La nostra pizza è preparata con impasti e lievito madre con lievitazione naturale per minimo 24h.

Potete scegliere tra: **classico, 7 cereali e grano arso.**

Our pizza is prepared with natural leaven yeast dough (mother yeast)

*which is left to rise for a minimum of 24h. You can choose between: **traditional, 7 cereals and burnt wheat.***

EMMA (1, 2)

Ruola, caciocotta, pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto

Rocket, caciocotta cheese, fiaschetto tomato from Torre Guaceto

MARIA (1, 2)

Mozzarella, wurstel, salsa di pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto

Mozzarella, frankfurter, fresh fiaschetto tomato sauce from Torre Guaceto

MATILDA (1, 2)

Mozzarella, basilico, salsa di pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto

Mozzarella, basil, fresh fiaschetto tomato sauce from Torre Guaceto

CAMILLA (1, 2)

Mozzarella, ruola, caciocotta, pomodoro regina di Torre Canne

Mozzarella, rocket, caciocotta cheese, regina tomato from Torre Canne

DELL'AVVOCATO (1, 2, 13)

Mozzarella, salsa di pomodoro, tonno sott'olio, carciofini, capperi

Mozzarella, tomato sauce, tuna in olive oil, artichokes, capers

TARANTATA (1, 2)

Mozzarella, salsa di pomodoro, burrata, salame piccante di Martina Franca

Mozzarella, tomato sauce, burrata cheese, spicy salami from Martina Franca

DA NORD A SUD (1, 2, 7, 10)

Mozzarella, mortadella, caciocavallo podolico, pistacchi

Mozzarella, mortadella ham, podolico caciocavallo cheese, pistachios

FASANESE (1, 2, 13)

Mozzarella, pomodoro, il nostro tonno, capperi, cipolla rossa di Acquaviva

Mozzarella, tomato sauce, home-made tuna, capers, red onion from Acquaviva

BORGO EGNAZIA (1, 2, 10)

Mozzarella, pomodorini, ruola, stracciatella, zucchine, origano, capocollo

Mozzarella, cherry tomatoes, rocket, stracciatella cheese, zucchini, oregano, capocollo ham

La tua pizza con i nostri ingredienti dei Presidi Slow Food:
Your pizza with our Slow Food Association Ingredients:

SCEGLI TRA / CHOOSE FROM

Alici di Menaica (13)
Anchovies from Menaica

Carciofo brindisino
Artichoke from Brindisi

Pallone di Gravina (1)
Gravina cheese

Mozzarella di bufala campana (1)
Buffalo mozzarella cheese from Campania

Pistacchio di Bronte (7)
Pistachio from Bronte

Pomodoro regina di Torre Canne
Regina tomato from Torre Canne

Caciocavallo podolico (1)
Podolico caciocavallo cheese

Capocollo di Martina Franca (1)
Capocollo ham from Martina Franca

Cipolla rossa di Acquaviva
Red onion from Acquaviva

Pomodorini di Torre Guaceto
Cherry tomatoes from Torre Guaceto

Mandorle di Toritto (7)
Toritto almonds

Il nostro tonno sott'olio (13)
Home-made tuna in olive oil

Burrata di Andria (1)
Burrata cheese from Andria

Il nostro prosciutto cotto (1, 10)
Home-made ham

MENÙ DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

TERRA DI PUGLIA

Timballo di asparagi e burrata (1, 3, 10)
Asparagus and burrata cheese flan

Carciofi grigliati, polpette di carciofi, menta
e caciocavallo (1, 2, 3)
*Grilled artichokes, artichokes bread balls, mint
and caciocavallo cheese*

Capriata (2)
Wheat, potato and legume soup

Parmigiana di melanzane (1, 3)
Aubergine parmigiana

Dolce del giorno
Daily dessert

TUTT 'N MINZ

Selezione di antipasti della Frasca
Selection of typical Frasca-style appetizers

Strascinate di grano arso al ragù di braschiola
della tradizione (1, 2, 10)
*Burnt wheat strascinate pasta with traditional
meat roll ragout*

Secondo del giorno
Daily main course suggestion

Verdure del nostro orto
Vegetables from our garden

Dolce del giorno
Daily dessert

Il menù degustazione viene servito per il tavolo completo
The tasting menu is served for entire table

DALLA CUCINA / FROM THE KITCHEN

ANTIPASTI / APPETIZERS

Selezione di antipasti della Frasca (1, 2, 3)
Typical Frasca-style appetizers

Carciofi grigliati, polpette di carciofi, menta e caciocavallo (1, 2, 3)
Grilled artichokes, artichokes bread balls, mint and caciocavallo cheese

Cozze ripiene con vellutata di pomodoro fresco all'aglio (2, 3, 13)
Stuffed mussels with garlic fresh tomato soup

Timballo di asparagi, capocollo di Martina Franca e burrata (1, 3, 10)
Asparagus, capocollo ham from Martina Franca and burrata cheese flan

Involtini di trippa "suffucat" (1, 8, 10)
Tripe rolls

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Capriata (2)
Wheat, potato and legume soup

Orecchiette con cime di rapa, aglio, pomodoro regina, acciughe e cacio dei poveri (2, 13)
Orecchiette with turnip tops, garlic, regina tomato, anchovies and fried breadcrumbs

Laganari con polpo e rucola selvatica (2, 8, 10, 13)
Laganari pasta with octopus and wild rocket

Strascinate di grano arso al ragù di brasciola della tradizione (1, 2, 10)
Burnt wheat strascinate pasta with traditional meat roll ragout

Primo del giorno
Daily first course suggestion

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Parmigiana di melanzane (1, 3)
Aubergine parmigiana

Baccalà con purea di cavolfiore, cipolla rossa e olive (10, 13)
Salted codfish with mashed cauliflower, red onion and olives

Agnello con lampascioni ed erbe selvatiche di campo (1, 8, 10)
Lamb with lampascioni onion and wild herbs

Manzo podolico a lunga cottura al Primitivo di Manduria con patata schiacciata e cicoria (8, 10)
Slow cooked podolico beef in Primitivo wine sauce with mashed potato and chicory

Secondo del giorno
Daily main course suggestion

IL MANZO PODOLICO / PODOLICO BEEF

Costata di vacca vecchia podolica
Podolico old cow rib eye steak

Costata di scottona podolica
Podolico scottona rib eye steak

DOLCI / DESSERTS

Frutta fresca di stagione
Seasonal fresh fruit

Dolce del giorno
Daily dessert

Dolci dalla credenza
Daily desserts from the cupboard

La tetta della monaca (1, 2, 3)
Traditional sponge cakes with custard cream

Paste di mandorle con Moscato di Trani (1, 2, 3, 7, 10)
Almond pastries with Moscato from Trani

Gelato al pistacchio di Mario (1, 3, 7)
Mario's pistachio ice cream

Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze ad una delle seguenti categorie alimentari:

**1. latte / lattosio - 2. glutine - 3. uova - 4. arachidi - 5. sesamo - 6. soia - 7. frutta a guscio - 8. sedano - 9. senape
10. anidride solforosa - 11. lupini - 12. molluschi - 13. pesce - 14. crostacei**

I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004 Allegato III Sezione VII, Capitolo 3, lettera D, punto 3. In assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.

Please inform us about any food allergies or intolerances to any the following food categories:

**1. milk / lactose - 2. gluten - 3. eggs - 4. peanuts - 5. sesame seeds - 6. soy - 7. nuts - 8. celery - 9. mustard
10. sulphur dioxide - 11. lupin bean - 12. shellfish - 13. fish - 14. crustaceans**

Raw fish products are subject to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, comply with the requirements of Regulation (EC) 853/2004 Annex III Section VII, Chapter 3, letter D, point 3. In the absence of finding fresh products some produce could be frozen.