



LA FRASCA
BORGIO EGNAZIA

Menù Degustazione / *Tasting Menu*

TERRA DI PUGLIA

€ 55
per persona
per person

Fiori di zuccina in pastella ripieni di ricotta su crema di datterino giallo e zucchine alla poverella (1, 2, 3)
Battered zucchini flowers stuffed with ricotta cheese set on yellow datterino tomato sauce and fried zucchini

Tortino di fave con cuore di cipolla stufata e cicoria saltata su crema di friggitelli e peperone crusco croccante (2)
Broad bean flan with stewed onion and sautéed chicory on friggitelli peppers sauce and crunchy crusco pepper

Capriata (2, 6)
Wheat, potato and legume soup

Melanzana ripiena con vellutata di pomodoro arrosto, crema di burrata e olio al basilico (1, 3)
Stuffed aubergine with roasted tomato sauce, burrata cheese cream and basil oil

Dolce del giorno
Daily dessert

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

TUTT 'N MINZ

€ 65
per persona
per person

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

Orecchiette baresi con braschiola della tradizione e polpette di pane (1, 2, 8, 10)
Orecchiette pasta with traditional meat roll and breadballs

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

Menù / Menu

ANTIPASTI / APPETIZERS

Selezione di antipasti della Frasca (1, 2, 3) <i>Typical Frasca-style appetizers</i>	€ 25
Fiori di zuccina in pastella ripieni di ricotta su crema di datterino giallo e zucchine alla poverella (1, 2, 3) <i>Battered zucchini flowers stuffed with ricotta cheese set on yellow datterino tomato sauce and fried zucchini</i>	€ 19
Sgombro in olio d'oliva con giardiniera fresca di stagione, crema di barbabietola alla menta e olio al prezzemolo (8, 10, 13) <i>Mackerel in olive oil with fresh seasonal giardiniera salad, mint beetroot cream and parsley oil</i>	€ 18
Tortino di fave con cuore di cipolla stufata e cicoria saltata su crema di friggitelli e peperone crusco croccante (2) <i>Broad bean flan with stewed onion and sautéed chicory on friggitelli peppers sauce and crunchy crusco pepper</i>	€ 19
Involantino di peperoni, tonno, capperi e salsa verde (2, 10, 13) <i>Peppers roll, tuna, capers and green sauce</i>	€ 19

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Capriata (2, 6) <i>Wheat, potato and legume soup</i>	€ 22
Spaghetti alla chitarra con melanzana frita, pomodorino fresco al basilico, rucola di campo e cacioricotta (1, 2, 3) <i>Home-made spaghetti with fried aubergine, basil fresh cherry tomato, wild rocket and cacioricotta cheese</i>	€ 23
Cavatelli alle cozze con pomodoro datterino e salsa al prezzemolo (2, 12) <i>Mussels cavatelli pasta with datterino tomato and parsley sauce</i>	€ 25
Orecchiette baresi con braschiola della tradizione e polpette di pane (1, 2, 8, 10) <i>Orecchiette pasta with traditional meat roll and breadballs</i>	€ 25
Primo del giorno <i>Daily first course suggestion</i>	€ 24

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Melanzana ripiena con vellutata di pomodoro arrosto, crema di burrata, olio al basilico (1, 3) <i>Stuffed aubergine with roasted tomato sauce, burrata cheese cream, basil oil</i>	€ 25
Polpo alla griglia con cialledda alla fasanese e frisella d'orzo (2, 8, 12) <i>Grilled octopus with traditional cialledda salad and barley frisella bread</i>	€ 29
Spiedino di bombette della Valle d'Itria su caponata di verdure del nostro orto, uva passa e mandorle tostate (1, 7, 10) <i>Meat rolls skewer from Valle d'Itria on vegetable caponata from our garden, raisin and toasted almonds</i>	€ 29
Pollo con patata alla cenere, profumo di limone e senape selvatica saltata (9) <i>Chicken with roasted potato, lemon scent and sautéed wild mustard</i>	€ 25 per persona per person (min. 2 pax)
Secondo del giorno <i>Daily main course suggestion</i>	€ 29

IL MANZO PODOLICO / PODOLICO BEEF

Costata di vacca vecchia podolica <i>Podolico old cow rib eye steak</i>	€ 65 per kg
Costata di scottona podolica <i>Podolico scottona rib eye steak</i>	€ 55 per kg

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.

Carta dei Vini / Wine List

SPUMANTI / SPARKLING WINES

				btl	gls
Puglia					
D'Araprì Pas Dosé		Bombino Bianco, Pinot Nero	S.A.	€ 50	€ 12
D'Araprì Rosé		Montepulciano, Pinot Nero	S.A.	€ 55	€ 13
Tenute Rubino Sumaré		Susumaniello	2017	€ 75	
Chiaromonte Classico Ancestrale Brut		Chardonnay, Fiano	2019	€ 95	
Gianfranco Fino Simona Natale Rosato Dosaggio Zero		Negroamaro	2016	€ 120	

BIANCHI / WHITE WINES

				btl	gls
Puglia / Valle d'Itria - Murgia					
Giovanni Aiello	Chakra Verde	Verdeca	2021	€ 39	€ 11
Masseria Li Veli	Askos Verdeca	Verdeca	2021	€ 39	
Tagaro	Verdazzo	Verdeca	2020	€ 35	
I Parieti	Scazzaridde	Verdeca, Minutolo, Altri	2020	€ 55	
Pierfabio Mastronardi	Sullerocce Macerato	Verdeca	2019	€ 70	
Villa Agreste	Lumen in Aria	Impigno, Francavilla	2021	€ 45	

Puglia / Salento

				btl	gls
Cantine San Marzano	Edda	Chardonnay, Moscatello, Fiano	2020	€ 55	€ 13
CP Vini Manduria	Zin	Fiano	2021	€ 42	€ 12
Conti Zecca	Luna	Malvasia Bianca, Chardonnay	2021	€ 45	
L'Archetipo	Sette Lune	Verdeca	2017	€ 45	
Leone de Castris	Donna Lisa Bianco	Malvasia Bianca	2018	€ 65	
Morella	Mezzogiorno	Fiano	2020	€ 46	
Trullo di Pezza	Dieci Grana	Fiano del Salento	2021	€ 40	
Vespa Vignaioli	Donna Augusta	Fiano, Verdeca, Chardonnay	2020	€ 105	
Tenute Rubino cl 37.5	Salende	Vermentino del Salento	2021	€ 18	

Puglia / Castel del Monte - Daunia

				btl	gls
Antinori	Fiano di Bocca di Lupo	Fiano	2019	€ 120	€ 30
Tormaresca	Pietrabilanca	Chardonnay, Fiano	2020	€ 55	
Giannattasio Biocantina	Bombino Bianco	Bombino Bianco	2020	€ 43	
Vigne di Rasciatano	Malvasia Bianca	Malvasia Bianca	2020	€ 50	

ROSATI / ROSÉ WINES

				btl	gls
Puglia					
Cantine San Marzano	Tramari Rosé	Primitivo	2021	€ 38	
Coppi	Cantonovo	Primitivo	2021	€ 46	
CP Vini Manduria	Aka	Primitivo	2021	€ 42	
Giannattasio Biocantina	Nero di Troia Rosé	Nero di Troia	2021	€ 35	
Giovanni Aiello	Chakra Rosato	Primitivo	2021	€ 45	
Tenute Rubino	Torre Testa Rosato	Susumaniello	2021	€ 42	
Pierfabio Mastronardi	Mammamè Rosato	Primitivo, Aleatico	2021	€ 45	
Trullo di Pezza	Speziale	Negroamaro	2020	€ 45	€ 12
I Parieti	Corvello	Primitivo	2021	€ 60	
Tormaresca	Furia	Negroamaro, Syrah, Altre varietà	2021	€ 65	€ 17

ROSSI / RED WINES**btl gls****Puglia / Aglianico**

Tormaresca	Bocca di Lupo	Aglianico	2018	€ 130	
------------	---------------	-----------	------	-------	--

Puglia / Susumaniello e Ottavianello**btl gls**

Masseria Li Veli	Askos	Susumaniello	2020	€ 39	
I Pastini	Verso Sud	Susumaniello	2019	€ 40	
Villa Agreste	Ottavianello	Ottavianello	2019	€ 50	
Tenute Rubino	Torre Testa	Susumaniello	2017	€ 155	

Puglia / Negroamaro**btl gls**

Agricole Vallone	Graticciaia	Negroamaro	2015	€ 125	
Cantine San Marzano	F	Negroamaro	2020	€ 94	
Cosimo Taurino	Patriglione	Negroamaro	2016	€ 160	
Gianfranco Fino	Jo	Negroamaro	2019	€ 155	
Garofano Vigneti	Le Braci	Negroamaro	2014	€ 135	
I Buongiorno	Negramaro	Negroamaro	2017	€ 45	
Masseria Li Veli	Pezzo Morgana	Negroamaro	2019	€ 55	
Tormaresca	Maime	Negroamaro	2018	€ 68	€ 17

Puglia / Nero di Troia**btl gls**

Giannattasio Biocantina	Nero di Troia	Nero di Troia	2019	€ 50	
Rivera	Puer Apuliae	Nero di Troia	2015	€ 90	
Vespa Vignaioli	Helena	Nero di Troia	2018	€ 120	
Vigne di Rasciatano	Nero di Troia	Nero di Troia	2011	€ 94	

Puglia / Primitivo di Manduria**btl gls**

Cantine San Marzano	Sessantanni Old Vines	Primitivo	2017	€ 85	€ 22
CP Vini Manduria	Sonetto Riserva	Primitivo	2015	€ 90	
Erminio Campa	Li Cameli	Primitivo	2019	€ 65	
Trullo di Pezza	Pezzale Riserva	Primitivo	2016	€ 60	
Varvaglione	Cosimo Varvaglione	Primitivo			
	Collezione Privata		2017	€ 90	

Puglia / Primitivo di Gioia del Colle**btl gls**

Giovanni Aiello	Chakra Rosso	Primitivo	2019	€ 62	€ 16
Coppi	Vanitoso Riserva	Primitivo	2016	€ 65	
Pietraventosa	Volere Volare	Primitivo	2019	€ 48	
Pierfabio Mastronardi	Sullerocce Primitivo	Primitivo	2018	€ 78	

Puglia / Primitivo del Salento**btl gls**

Gianfranco Fino	Es	Primitivo	2020	€ 135	
Gianfranco Fino	Es Red	Primitivo	2016	€ 320	
Morella	La Signora	Primitivo	2017	€ 135	
Tormaresca	Torcicoda	Primitivo	2019	€ 60	

ROSSI / RED WINES

btl gls

Puglia / Blend

Apollonio	Divoto	Negroamaro, Montepulciano	2008	€ 68	
Candido	Duca d'Aragona	Negroamaro, Montepulciano	2012	€ 70	
Conti Zecca	Nero	Negroamaro, Cabernet Sauvignon	2019	€ 92	
Masseria Li Veli	MLV Primitivo	Primitivo, Cabernet Sauvignon	2018	€ 100	€ 25
Tenute Giangirolamo	Conte Giangirolamo	Primitivo, Negroamaro	2013	€ 115	

btl gls

Puglia / Riserve

Cantine Due Palme	Selvarossa Terra	Negroamaro, Malvasia Nera	2010	€ 100	
Leone de Castris	Donna Lisa Rosso Riserva	Negroamaro, Malvasia Nera	2014	€ 150	
Luigi Rubino	Torre Testa	Susumaniello	2015	€ 170	
Candido	Cassio Dione	Negroamaro, Primitivo	2011	€ 140	
Cosimo Taurino	Patriglione	Negroamaro	2013	€ 190	
Milleuna	Tretarante	Primitivo	2010	€ 230	
Gianfranco Fino	Es Red	Primitivo	2016	€ 320	
Morella	Old Vines	Primitivo	2005	€ 350	

Di Vin Italia

btl gls

BIANCHI / WHITE WINES

Kante	Vitovska Riserva	Vitovska	2010	€ 80	
Radikon 100 cl	Oslavje	Chardonnay, Sauvignon	2014	€ 150	
San Michele Appiano	Appius	Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc	2016	€ 260	
Villa Parens	Ruttars	Ribolla Gialla	2017	€ 56	
Gaja	Gaia & Rey	Chardonnay	2016	€ 350	
Renato Ratti	Brigata	Chardonnay	2018	€ 60	
Ettore Germano	Binel	Chardonnay, Riesling	2016	€ 75	
Vigneti Boveri Giacomo	Derthona "Muntà l'è ruma"	Timorasso	2015	€ 60	
I Parcellari	Parcella 146	Chardonnay	2020	€ 80	
La Corte del Gusto	Il Gelso	Verdicchio	2018	€ 42	
Tenuta Bellafonte	Arnéto	Trebbiano	2017	€ 60	
Valentini	Trebbiano d'Abruzzo	Trebbiano	2013	€ 210	
Marisa Cuomo	Fiorduva Furore Bianco	Fenile, Ginestra, Ripoli	2017	€ 170	
Benanti	Pietra Marina	Carricante	2016	€ 190	
	Etna Bianco Superiore				
Gaja-Graci	Idda Bianco	Carricante	2021	€ 65	

ROSSI / RED WINES

				btl	gls
Fontodi	Chianti Classico	Sangiovese	2019	€ 78	€ 19
Frescobaldi	Nipozzano Vecchie Viti Rúfina	Sangiovese, altri	2019	€ 70	
Montevertine	Montevertine	Sangiovese, Canaiolo, Colorino	2014	€ 160	
Tenuta Le Potazzine	Rosso di Montalcino	Sangiovese	2020	€ 85	
Biondi Santi	Brunello di Montalcino	Sangiovese	2013	€ 420	
	Tenuta Greppo				
Tenute San Guido	Sassicaia	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2016	€ 850	
Borgogno	Dolcetto d'Alba	Dolcetto	2021	€ 70	
I Parcellari	Parcella 563	Barbera	2019	€ 85	€ 19
	Barbera d'Asti Superiore				
Renato Ratti	Colombè	Dolcetto	2017	€ 60	
Gaja	Barbaresco	Nebbiolo	2016	€ 690	
La Spinetta	Cà di Pian	Barbera	2018	€ 70	
	Barbera d'Asti Superiore				
Elio Altare Barolo	Cerretta Vigna Bricco	Nebbiolo Riserva	2012	€ 320	
Livio Felluga	Sossò Riserva	Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Pignolo	2015	€ 150	
Speri	Ripasso	Corvina, Molinara, Corvinone	2016	€ 70	
Foradori	Sgarzon Teroldego	Teroldego	2016	€ 85	
Tenuta San Leonardo	San Leonardo	Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot	2016	€ 180	
Villa Mongalli	Della Cima	Sagrantino	2008	€ 75	
	Sagrantino di Montefalco				
Emidio Pepe	Montepulciano d'Abruzzo	Montepulciano	2011	€ 220	
Valentini	Montepulciano d'Abruzzo	Montepulciano	2012	€ 400	
Galardi	Terra di Lavoro	Aglianico, Piediroso	2012	€ 130	
Marisa Cuomo	Furore Rosso Riserva	Piediroso, Aglianico	2017	€ 130	
Elena Fucci	Titolo	Aglianico	2018	€ 120	
Planeta	Santa Cecilia	Nero d'Avola	2005	€ 140	
Benanti	Serra della Contessa	Nerello Mascalese,	2015	€ 150	
	Etna Rosso	Nerello Cappuccio			
Palmento Costanzo	Contrada Santo Spirito	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	2017	€ 100	
Tenute Dettori	Dettori	Cannonau	2012	€ 120	

DESSERT WINES

gls

Puglia

Due Palme	Paesano	Aleatico	2009	€ 9	
Az. Agricola Di Filippo	Estasi Passito Liberty	Moscato Reale	2015	€ 15	
Cantine San Marzano	11 Filari	Primitivo Dolce Naturale	2016	€ 10	
Gianfranco Fino	Es più Sole	Primitivo Dolce Naturale	2018	€ 25	

BIRRE ARTIGIANALI DI PUGLIA / APULIAN CRAFT BEERS

btl

Borgo Egnazia cl 33 € 8
La Birretta "Chiara"

Officina Birrai cl 33
Igea Golden Ale (gluten free) € 9
Rhapsody Bohemian Porter

Sciarok cl 33 € 9
Arabata liscia Witbier

Birranova cl 33 € 9
Linfa American Pale Ale

BEVANDE / DRINKS

Acqua minerale cl 75 / Mineral water cl 75 € 5
Bibite, succhi di frutta / Soft drinks, fruit juices € 6
Liquori, digestivi / Liqueurs, digestives € 8

