

Benvenuti al
“Duca di Martina”

*Al Ristorante “Duca di Martina”,
fiore all’occhiello
del Relais Villa San Martino
offre una cucina basata sul meglio della Cucina Mediterranea,
utilizzando solo prodotti del luogo di prima qualità,
freschi e genuini, così come ingredienti ed
erbe tipiche della nostra Valle.*

*...tutto ciò pensato e finemente lavorato dalle sapienti mani dei
nostri esperti Chef,
al fine di presentare piatti ricchi ed appetitosi
tali da poter soddisfare sia gli occhi che il palato
dalla Nostra esigente clientela.*

*Sig. Giuseppe Cupertino
Restaurant Manager*

*Sig. Giovanni Baccaro
Maitre D'Hotel*

*Nel rispetto di tutti i nostri Ospiti preghiamo i Gentili Signori
di non fumare e di astenersi dall'uso di telefoni cellulari in sala.*

La "Prima"...al Duca!

(...l'arte v'è in tavola...)

*Crema di crostacei del Basso Adriatico
con crostini di pane aromatizzato alle erbe.*

*Achrome di branzino d'amo scottato,
con bouquet di mistecanza
e cuori di carciofi all'extra vergine di oliva.*

*Sformato di orzotto e verdure su crema di piselli dolci
e medaglione di salsiccia zampina con sfoglie di pecorino al pepe.*

Dalla Valle d'Itria alle Murge: percorso di sapori e... sospiri!!!

*(Capocollo di Martina Franca,
crostone di Altamura con pancetta steccata,
Burrata di Gioia del Colle e formaggio caprino di masseria).*

Nonsolopasta...

*Paccheri di Gragnano al ragout di scampi e astice,
verdure croccanti e germogli di broccoli.*

*Gnocchetti di patata alle cime di rapa del brindisino
e cozze del tarantino
con "pik-pak" di pomodoro.*

*Ravioli al cacao amaro farciti al coniglio,
saltati all'olio e rosmarino
con vellutata di melanzana.*

*Risotto alla cicoriella selvatica
su fonduta di Parmigiano Reggiano
e crispy di capocollo.*

...dalle Masserie ai due Mari

(...il privilegio di essere in Puglia).

*Tonno rosso di Favignana scottato in padella
con "acqua-sale" della tradizione contadina.*

*Trancio di merluzzo dell'Adriatico su punte di asparagi,
guazzetto di pomodoro pachino, vongole veraci e calamari.*

*Filetto di maialino da latte in crosta al pistacchio,
con vellutata al Moscato di Trani
e indivia brasata all'uvetta.*

*Entrecôte di manzo Podolico alla griglia,
aromatizzato alle spezie e fiore di sale bretone con olio al ginepro.*

(il taglio della carne e la cottura della stessa richiede la porzione minima per 2 persone).

Concludere in Dolcezza!

*Gratin di frutta fresca
alla crema leggera di zabaione.*

*Cannolo aperto alla siciliana con scorrette d'arancio candite
e gocce di cioccolato grezzo di Modica.*

*L'ormai classico, bocconotto martinese di pasta frolla e pasticceria all'amarena
con "lingotto" al rhum scuro.*

*Fondente di cioccolato Valrhona
dal cuore al gianduia e crema inglese all'anice stellato.*

Al Formaggio:...che passione!!!