



MASSERIA TORRE MAIZZA  
PUGLIA

A ROCCO FORTE HOTEL

# CAROSSELLO RESTAURANT

## Antipasti

### Starters

---

|  |    |
|--|----|
| Acquasale, pomodorette, caroselli marinati e burrata (2, 7, 14)<br><i>Traditional crispy bread, fresh tomatoes, "carosello" vegetable<br/>&amp; fresh "burrata" cheese</i> | 16 |
| Zucchine alla Pugliese (7, 10, 14)<br><i>Courgettes prepared in Apulian style</i>  | 16 |
| Passatina di fave, cicoria e scampi (3, 6, 8)<br><i>Puree of broad beans, chicory &amp; scampi</i>   | 30 |
| Frittura di calamari e alici, verdure di stagione (1, 2, 3, 5, 8)<br><i>Fried calamari, anchovies and seasonal vegetables</i>  | 22 |
| Gamberi rossi, avocado e stracciatella (3, 7)<br><i>Red prawns, avocado &amp; stracciatella cheese</i>   | 30 |
| Tartare di manzo, crema di senape, erbe spontanee (9, 10)<br><i>Beef tartare, mustard cream &amp; wild herbs</i>   | 24 |
| Vitello, salsa al tonno di Colimena (4, 5, 7, 9)<br><i>Thinly sliced veal with Colimena tuna sauce</i>   | 22 |

**Primi**  
First Course

---

|   |    |
|---|----|
| Orecchiette, cime di rapa e pecorino del Gargano (2, 7)<br><i>Apulian pasta, turnip tops &amp; pecorino cheese from Gargano</i> | 20 |
| Spaghettoni con pomodoro e basilico (2, 7)<br><i>Spaghetti, tomato &amp; basil</i>  | 22 |
| Ravioli di melanzane, cacioricotta (2, 7)<br><i>Homemade aubergine ravioli, dry ricotta</i>                                     | 24 |
| Risotto con asparagi e curcuma (1, 7)<br><i>Asparagus &amp; turmeric risotto</i>  | 24 |
| Maritati con ceci e cozze tarantine (2, 7, 8)<br><i>Traditional local pasta, chickpeas &amp; local fresh mussels</i>            | 22 |

## Secondi

### Main Dish

---

|  |    |
|--|----|
| Ombrina con crema di patate all'olio e carciofi (5, 7)<br><i>Ombrina fish, olive oil cream of potatoes &amp; artichokes</i>                            | 30 |
| Pescatrice con capocollo e piselli (5, 7, 14)<br><i>Monkfish with neck ham &amp; peas</i>  | 28 |
| Spigola al sale di Santa Margherita, "fasuliddi" alla pugliese (5)<br><i>Oven baked sea bass in salt, string beans Apulian style</i>                   | 35 |
| Il pesce del giorno dal cesto<br><i>Our catch of the day selection</i><br>(5)  | 36 |
| Melanesine di vitello impanate con friselle,<br>riso al salto e fagiolini (2, 4)<br><i>Apulian breaded veal cutlet, crispy rice &amp; French beans</i> | 29 |
| Agnello da latte al forno, tiella di verdure di stagione<br><i>Suckling lamb baked with seasonal vegetables</i><br><i>prepared local style</i>         | 33 |

## Contorni

### Side dishes

---

|   |   |
|---|---|
| Friggitelli scottati con aceto balsamico (14)<br><i>Slightly cooked peppers with balsamic vinegar</i> | 9 |
| Melanzane gratinate, pomodorette saltati (14)<br><i>Gratinated aubergines, sautéed tomatoes</i>       | 9 |
| Patate dolci al rosmarino (7)<br><i>Sweet potatoes flavoured with rosemary</i>                        | 9 |
| Carote di Polignano al forno (7)<br><i>Oven baked carrots from Polignano</i>                          | 9 |

**Informazioni sulle Allergie Alimentari:** Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Sedano, (2) Cereali, (3) Crostacei, (4) Uova, (5) Pesce, (6) Lupino, (7) Latte Derivati, (8) Molluschi, (9) Mostarda, (10) Noci frutto da guscio, (11) Arachidi, (12) Semi di Sesamo, (13) Soia, (14) Solfiti.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Si prega di informare il personale del ristorante di eventuali allergie o intolleranze alimentari per aiutarvi nella vostra scelta.

***Food Allergy Information:** Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Celery, (2) Cereals gluten free, (3) Crustaceans, (4) Eggs, (5) Fish, (6) Lupin, (7) Milk, (8) Shellfish, (9) Mustard, (10) Nuts, (11) Peanuts, (12) Sesame seeds, (13) Soya, (14) Sulphur Dioxide.*

*We cannot guarantee the total absence of allergies in all of our dishes and beverages.*

*Please notify the restaurant staff of any food allergies or intolerances to help in a safe choice*

RF