



RISORGIMENTO RESORT
*****L
a Softlab experience
group

Menu Salentino

Lo Chef propone una selezione di piatti ispirati alla tradizione gastronomica leccese e salentina.
Un'esperienza sensoriale per scoprire sapori autentici e materie prime genuine.
The Chef offers a selection of dishes inspired by the gastronomic tradition of Lecce and Salento.
A sensory experience to discover authentic flavors and natural raw materials.

Antipasti

Cecamariti, legumi e verdura del giorno in pignata, bocconi di pane fritto
Vegetable croquettes, daily vegetable and beans in a clay pot, bread chunks fried in evo oil
Allergeni: Latte e derivati, uova, glutine.
Allergens: Milk and derivatives, eggs, gluten.
€ 10,00

Uova biologiche in salsa di pomodorini "de mpisa", cacioricotta, basilico
Organic eggs stewed in winter cherry tomato sauce, cacioricotta cheese, fresh basil
Allergeni: Latte e derivati, uova, glutine.
Allergens: Milk and derivatives, eggs, gluten.
€ 9,00

Purea di fave, verdura selvatica, briciole aromatiche di frisa
Broad bean puree, wild vegetable, frisa breadcrumbs
Allergeni: Glutine, fave.
Allergens: Gluten, broad beans.
€ 10,00

Selezione di salumi e formaggi di masseria
Selection of local cold cuts and cheeses
Allergeni: Latte e derivati, glutine.
Allergens: Milk and derivatives, gluten.
€ 14,00



Primi Piatti

Ciceri e tria della tradizione
Stewed chickpeas in traditional clay pot
Allergeni: Cereali.
Allergens: Cereals.
€ 12,00



RISORGIMENTO RESORT

*****L
a **Softlab** experience
group

“Taieddhra” Terrina di verdura di stagione, riso, formaggio pecorino

Baked layers of seasonal vegetables, rice, pecorino cheese

Allergeni: Cereali, latte e derivati.

Allergens: Cereals, milk and derivatives.

€ 13,00

Orecchiette d'orzo in ragù di carne pregiata salentina

Orecchiette pasta with premium local meat ragout

Allergeni: Cereali.

Allergens: Cereals.

€ 13,00

Secondi Piatti

Polpette della nonna in salsa di pomodoro fresco

Traditional south Italian meatballs in fresh tomato sauce, our Chef's grandmother's recipe

Allergeni: Cereali, latte e derivati.

Allergens: Cereals, milk and derivatives.

€ 12,00

Cicoria selvatica in pignata, pancetta di maiale salentino, pecorino stagionato

Braised wild chicory, local pork belly, aged “Pecorino” cheese

Allergeni: Cereali, latte e derivati.

Allergens: Cereals, milk and derivatives.

€ 14,00

Dessert

Pasticciotto

Pastry dough, custard, cherry marmelade, vanilla sauce

Allergeni: Latte e derivati, uova e derivati, glutine, frutta a guscio.

Allergens: Milk and derivatives, eggs and derivatives, gluten, nuts.

€ 5,00

Dolce del giorno

Dessert of the day

Allergeni: rivolgersi al personale.

Allergens: ask to our staff.

€ 7,00

Frutta di stagione

Assorted seasonal fruit

Allergeni: -

Allergens: -

€ 7,00

