



MASSERIA

SERRA DI TORCITO

ANTICA MASSERIA PICCINNA DAL XVII SECOLO

*Si prega di comunicare al personale di sala
eventuali allergie o intolleranze alimentari
prima dell'ordinazione.*

*Il nostro staff è a completa disposizione
per fornire informazioni dettagliate sugli
allergeni presenti in ciascuna preparazione.*

Prodotto surgelato o sottoposto ad abbattimento termico.



MASSERIA

SERRA DI TORCITO

ANTIPASTI

SAPORI DELLA MASSERIA

Selezione di focacce calde, prosciutto crudo, coppa e salame artigianali, formaggi stagionati accompagnati da miele e confetture, fiori di zucca in pastella e crocchette di patate alla menta. Min 2 persone **21**

FRITTI DELLA TRADIZIONE SALENTINA

Pittule, calzoncini fritti, polpette di carne, olive all'ascolana e arancini dorati. **8**

GRAN DEGUSTAZIONE DI MARE

Un percorso tra i sapori del mare con insalata di mare, carpaccio di salmone, gamberi marinati, cozze gratinate, arrostitini di pesce e polpette di polpo. Tartare a scelta tra tonno e salmone. **25**

TARTARE DI TONNO

Tonno battuto al coltello, accompagnato da mela verde croccante, zest di lime e menta fresca. **18**

TARTARE DI SALMONE

Salmone battuto al coltello, accompagnato da arancia, finocchietto fresco e pepe rosa. **18**

SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE

Cozze e vongole salate in padella con aglio, vino bianco e prezzemolo, servite con crostoni di pane tostato. **15**

LA CAPRESE DELLA MASSERIA

Frisa d'orzo con burrata fresca, pomodorini rossi e galli, melanzane, nucola, olive, fiori di capperi e una spolverata di friscus. **14**

CRUDITÉ D'AUTORE SU PRENOTAZIONE

Selezione di ostriche, frutti di mare, scampi e gambero rosso. Serviti su prenotazione. **6**

Ostrica **6**

Gambero rosso di Gallipoli **6**

Scampi **6**

Frutti di mare **6**



MASSERIA

SERRA DI TORCITO

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DELL'ADRIATICO *

22

Ravioli ripieni di cernia, accompagnati da datterini gialli, gamberi, colata di burrata e granella di pistacchio.

L'ORECCHIETTA DELLA MASSERIA *

18

Orecchiette artigianali con cime di rapa e croccante di tarallo pugliese.

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO *

22

Spaghetti allo scoglio con selezione di frutti di mare e crostacei, preparati secondo la tradizione.

RISOTTO ORO DI PUGLIA *

20

Risotto mantecato allo zafferano e lime, con seppia, gamberi, vongole e una delicata polvere di liquirizia.

MACCHERONCINI TORCITO

18

Maccheroncini con datterini rossi, salsiccia sfumata al vino bianco, speck croccante, noci tostate e cacioricotta in uscita.

LA SPADELLATA DELLA MASSERIA *

su richiesta

Per gruppi di almeno 10 persone, è possibile vivere l'esperienza della preparazione a vista nel tradizionale pentolo. La padellata può essere realizzata con:

- Spaghetti allo Scoglio
- L'Orecchietta della Masseria
- Maccheroncini Torcito

Un momento conviviale che unisce lo spettacolo della cucina dal vivo ai sapori autentici della tradizione.



MASSERIA

SERRA DI TORCITO



SECONDI PIATTI



IL FRITTO DEL MARE *

18

Calamari e gamberi dorati, fritti con leggerezza e serviti croccanti.



STRACCETTI DELLA MASSERIA *

19

Straccetti di manzo con rucola, scaglie di Grana e pomodorini confit.



GRIGLIATA DEL PESCATORE *

22

Seppia, pesce spada e gamberoni alla griglia.



POLPO ALLA PIGNATA *

20

Polpo cotto lentamente secondo la tradizione, accompagnato da purè di fave, cicorie ripassate e crostoni di pane casereccio.



TONNO IN CROSTA DI SEMI*

21

Tonno scottato con crosta di semi di chia, servito con insalata di finocchi, arance, rucola e melograno.



TAGLIATA AL PRIMITIVO *

24

Tagliata di manzo servita su crema di patate, con punte di asparagi, riduzione di Primitivo di Manduria e petali di mandorle tostate.





MASSERIA

SERRA DI TORCITO

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE

8

Zucchine, melanzane e peperoni grigliati, profumati alla menta.

PATATE ARROSTO DELLA MASSERIA

7

Patate rustiche arrosto con erbe aromatiche.

INSALATA MISTA

6

Lattuga iceberg, rucola, carote e pomodorini.

DOLCI

TORTA PASTICCIOTTO

7

Torta Pasticciotto, ispirata al celebre dolce salentino, con crema vellutata e fragrante pasta frolla.

TIRAMISÙ

8

Tiramisù preparato secondo la tradizione italiana, con crema al mascarpone, savoiardi e cacao.

CHEESECAKE

8

Cheesecake cremosa disponibile con una delle seguenti coperture:

- Nutella
- Pistacchio
- Frutti di Bosco

TORTINO DAL CUORE MORBIDO

8

Delicato tortino al cioccolato dal cuore fondente e caldo

SPUMONE

7

Spumone artigianale, simbolo della tradizione meridionale, con il suo inconfondibile gusto e consistenza.



MASSERIA

SERRA DI TORCITO



CAFFETTERIA



Caffè Espresso	2
Caffè Decaffeinato	2
Caffè Corretto	2
Caffè Leccese	3,5

AMARI



Amaro del Capo	4
Jefferson	4
Averna	4
Montenegro	4
Lucano	4
Fernet Branca	4
Sambuca	4
Limoncello	4

GRAPPE



Grappa Bianca	5
Grappa Barricata	6



MASSERIA

SERRA DI TORCITO



BEVANDE



Acqua Naturale 75 Cl	2,5
Acqua Frizzante 75 Cl	2,5
Coca-Cola	3,5
Fanta	3,5
Tè al limone	3,5
Tè alla pesca	3,5

BIRRE



Birra Artigianale	7
Corona	5
Ichnusa	5
Peroni	4,5
Menabrea	4,5



Masseria
Serra di Torcito

CARTA DEI VINI

*Una selezione di etichette del territorio
e della tradizione italiana,
pensata per accompagnare la nostra cucina.*

ROSSI

Susumaniello <i>Salento IGP</i>	22
Burdì <i>Negroamaro Salento IGT</i>	15
Burdì <i>Primitivo Salento IGT</i>	15
Piutri <i>Negroamaro Salento IGT</i>	22
Vigne Vecchie <i>Primitivo Salento IGT</i>	22
Talò Malvasia Nera <i>Salento IGP</i>	28
Talò <i>Primitivo Di Mnduria DOP</i>	30
F Negroamaro <i>Salento IGP- San Marzano</i>	70
60 Anni <i>Primitivo di Manduria DOP San Marzano</i>	70

ROSATI

10 Gradi <i>Negroamaro Salento IGT</i>	18
Tramari <i>Primitivo Salento IGP</i>	29
Five Roses <i>Negroamaro Salento IGP</i>	32
Amai <i>Susumaniello Salento IGP</i>	35



Masseria
Serra di Torcito

CARTA DEI VINI

*Una selezione di etichette del territorio
e della tradizione italiana,
pensata per accompagnare la nostra cucina.*

BIANCHI

Burdì <i>Bombino Puglia IGT</i>	15
10 Gradi <i>Negroamaro Puglia IGT</i>	18
Murà <i>Sauvignon Salento IGT</i>	20
Taersia <i>Negroamaro Puglia IGT</i>	22
Verdeca <i>Gravina DOC</i>	26

BOLLICINE

Piccole Bolle Bianco <i>Vino Spumante Bianco</i>	18
Piccole Bolle Rosè <i>Vino Spumante Rosato</i>	18
Valdo Marca Oro <i>Valdobbiadene Prosecco DOCG Extra Dry</i>	25

VINI AL CALICE

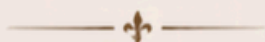
Bianco • Rosato • Rosso	6
--------------------------------	---



MASSERIA
SERRA DI TORCITO



MASSERIA PICCINNA



UNA STORIA CHE ATTRAVERSA IL TEMPO

Nel cuore del Parco Naturale di Torcito sorge Masseria Piccinna, un luogo che affonda le proprie radici nei primi anni del XVII secolo.

La tradizione lega questo territorio all'antica contrada di Santa Palatia, di origine bizantina, mentre i primi documenti storici descrivono la masseria già nel 1748 come un importante centro della vita agricola salentina, composto da corti, case, una torre, giardini, un trisciolo (frantoio), un pozzo d'acqua sorgente e altri edifici rurali.

Oggi, dopo secoli di storia, queste mura continuano ad accogliere chi desidera vivere il fascino autentico della Puglia, dove la pietra, la natura e la cucina raccontano ancora il carattere di questo territorio.

Masseria Serra di Torcito nasce proprio con questo spirito: custodire il passato e trasformarlo in un'esperienza da vivere, tra tradizione, ospitalità e sapori autentici.

*Ogni pietra custodisce una storia.
Ogni tavola è un nuovo capitolo.*



CANNOLE • PARCO NATURALE DI TORCITO



MASSERIA

SERRA DI TORCITO



*Grazie per aver scelto
Masseria Serra di Torcito.
È stato un piacere avervi nostri ospiti.*

