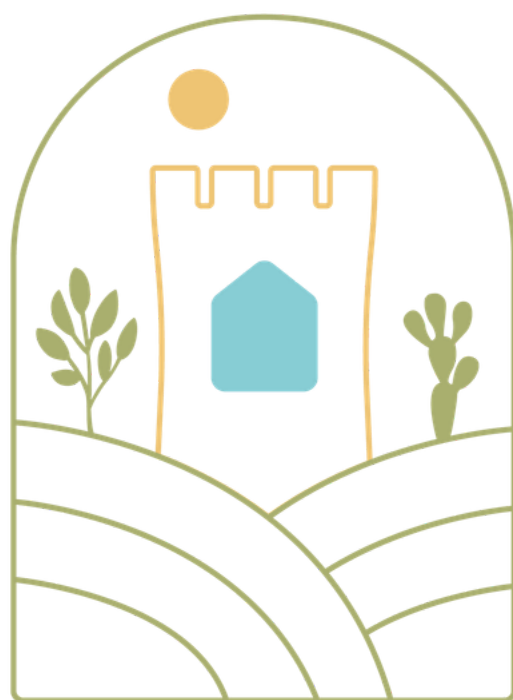




MASSERIA
ZANZARA

www.masseriazanzara.it



Masseria Zanzara

@masseria_zanzara 

Questo territorio è stato nel tempo oggetto di innumerevoli incursioni da parte dei Corsari Saraceni. Dalla costa, i Saraceni, detti i 'Mori', si addentravano nottetempo nell'entroterra, assaltando e saccheggiando masserie ed insediamenti urbani.

Questa vera e propria piega, indusse le popolazioni locali a dotare di fortificazioni gli insediamenti agricoli (la masseria fortificata 'torre saracena zanzara' ne è il tipico esempio) e spinse i regnanti Federico II prima e Carlo V dopo, ad edificare lungo la costa delle torri di avvistamento (Torre Chianca, Torre Lapillo, Torre Castiglione ecc).

La torre della masseria fu costruita nel 1471 da Elia Salazar, un feudatario di origine spagnola che domiciliava in Veglie verso la prima metà del 500. Il nome attuale della masseria deriva quasi sicuramente dagli errori di trascrizione (frequenti in passato) da Salazar - Sazzara - Zanzara - Zanzara.

Nel corso dei secoli la masseria è stata proprietà di molti feudatari, ultimi i baroni Malfatti.

This territory has long been the object of many incursion by the Saracen Pirates.

From the coast, Saracen called I 'Mori', at night they attacked and sacked farms and urban settlements.

This lead the local populations to build fortifications on agricultura settlemets (our masseria is the typical example) and forced before King Federico II and after Charles V to build towers along the coast (Torre Chianca, Torre Lapillo, Torre Castiglione ecc...)

The Masseria's Tower was build in 1471 from Elia Salazar, a feudal lord of Spanish origin who lived in Veglie in the first half of the 16th century.

The name of Masseria almost certainly derives from errors transcription (frequent in the past) from Salazar - Sazzara - Zanzara - Zanzara.

During the centuries the Masseria has been owned by many feudal lords, the last was barons Malfatti.

Antipasti

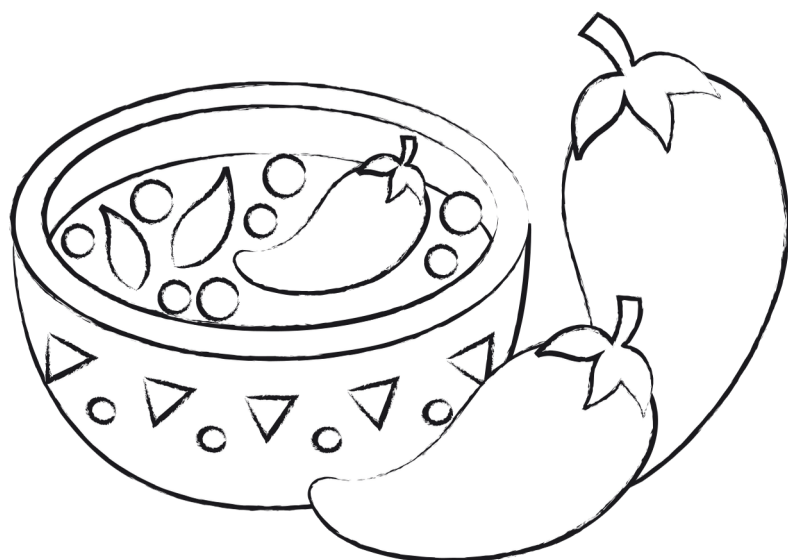
CARRELLATA (4 PORTATE)

Un mix di antipasti tipici della cucina salentina;
Ogni giorno il menù varia in base alla stagionalità e al raccolto, offrendo una selezione di piatti freschi e genuini.

Un assaggio della tradizione salentina, preparato con ingredienti freschi e di qualità.

-A selection of traditional Salento appetizers,
prepared daily with fresh, seasonal ingredients from our garden.
An authentic taste of local tradition, crafted with care and simplicity.

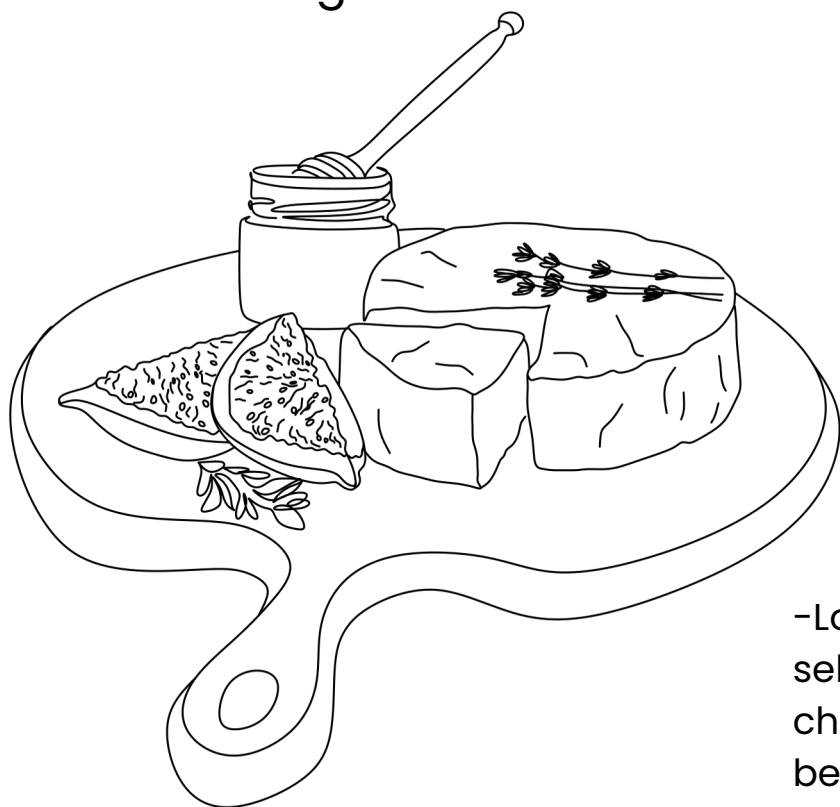
Per 2 persone
€26,00



TAGLIERE DI FORMAGGI DEL CASARO

-Formaggi locali,selezionati dai casari della zona,
per offrire il meglio della tradizione salentina.

€15 , 00



-Local cheeses, carefully
selected by the region's
cheesemakers to offer the
best of Salento's tradition.

FOCACCINA

-Focaccia con origano, sale e olio

-Focaccia with origan, salt and oil

€5 , 00

FRITTO MISTO DELLA CASA

-Un mix di deliziose polpette, pittole, crocchette di patate e verdure
pastellate, tutte preparate in masseria con ingredienti freschi e
genuini.

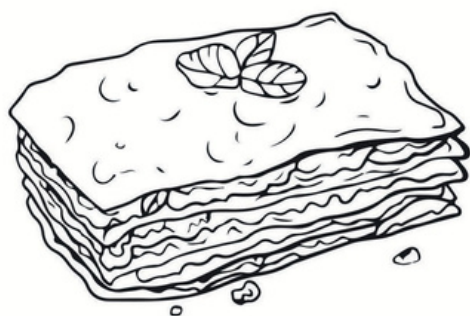
-A mix of delicious meatballs, potato croquettes, and battered
vegetables, all prepared at the farmhouse using fresh, wholesome
ingredients.

€12 , 00

-Foglie d'ulivo al grano arso

-Foglie d'ulivo al grano arso con salsa di pomodori secchi, olive celline, capocollo di martina franca e formaggio ricotta.

-Burnt wheat foglie d'ulivo pasta with dried tomato sauce, celline olives, martina franca capocollo and grated ricotta cheese
€16,00



Primi piatti

-Pacchero ripieno

-Paccheri ripieni di pescatrice con guazzetto di datterino giallo, cozze e menta con crumble di pane al limone e pepe rosa.

-Paccheri pasta stuffed with monkfish, served with yellow Datterino tomato sauce, mussels, and mint, topped with lemon and pink peppercorn bread crumble

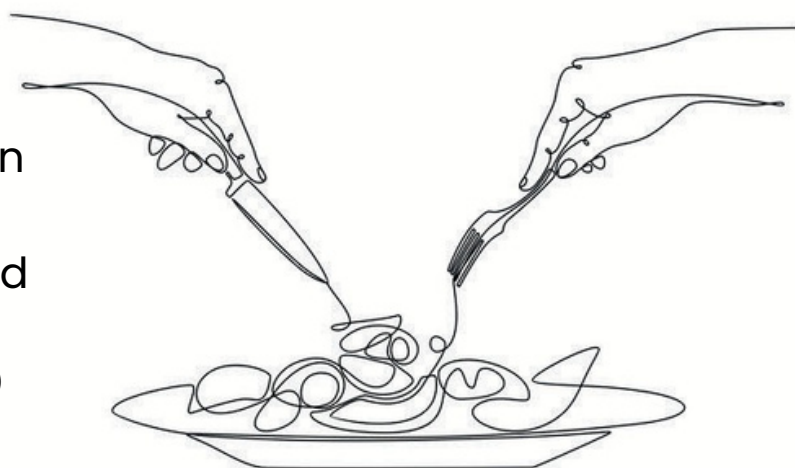
€22,00

-Scialatiello al gambero rosso

-Scialatiello alla carbonara di gambero rosso, granella di pistacchio tostata, stracciatella e scorza di lime.

-Scialatiello pasta with red prawn carbonara, toasted pistachios crumble, stracciatella cheese and lime zest.

€22,00



Dalla tradizione salentina

-Orecchiette della masseria

-Orecchietta di semola casareccia, sugo di pomodoro fresco, polpette e ricotta forte

-Home made fresh pasta with tomato, meatballs and strong cheese €14,50

-Ciciri e tria

-Un piatto della tradizione Salentina, preparato con pasta fresca servita con ceci e una parte della pasta fritta.

-A traditional pasta dish from Salento, featuring fresh pasta served with chickpeas, where part of the pasta is fried €15,00



-Gnocco di patate

-Gnocchi di patate alla rapa rossa con ragù bianco d'agnello, purè allo zenzero, trito mediterraneo e salsa al pecorino.

-Beetroot potato gnocchi with white lamb ragout, ginger purée, Mediterranean herb mince, and pecorino cheese sauce

€16,00



-Capocollo porchettato

-Con peperoni arrosto, salsa agrodolce al miele e chips croccanti.

-Porchetta-style capocollo with roasted peppers,
honey sweet and sour sauce, and crispy potato
chips.

€16,00



Secondi piatti

-Polpo scottato

-Polpo scottato, con burrata e tarallo su crema
fredda di gazpacho giallo e olive celline.

-Seared octopus on cold yellow gazpacho cream
and Cellini olives, topped with burrata and tarallo
crumble.

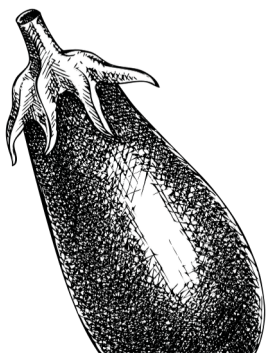
€22,00

-Bombette di pesce spada

-Bombetta mediterranea di pesce spada ripiene con
gambero e scamorza affumicata, su letto di carosello
leccese e passion fruit con granella di pistacchio.

-Mediterranean swordfish rolls stuffed with prawn and
smoked scamorza cheese, served on a bed of carosello
leccese and passion fruit, finished with pistachio crumble.

€20,00



-Bombette gratinate

-Bombette di carne gratinate con insalata di rucola e pomodorini

Salento 'Bombette' (stuffed pork rolls) with rocket and cherry tomato salad

€15,00



Le pignate

-La pignata di carne

-Pezzetti di carne di cavallo cotta in aromi per 4 ore
-Stewed horse meat with fresh tomatoes and flavoring,
cooked for 4 hours

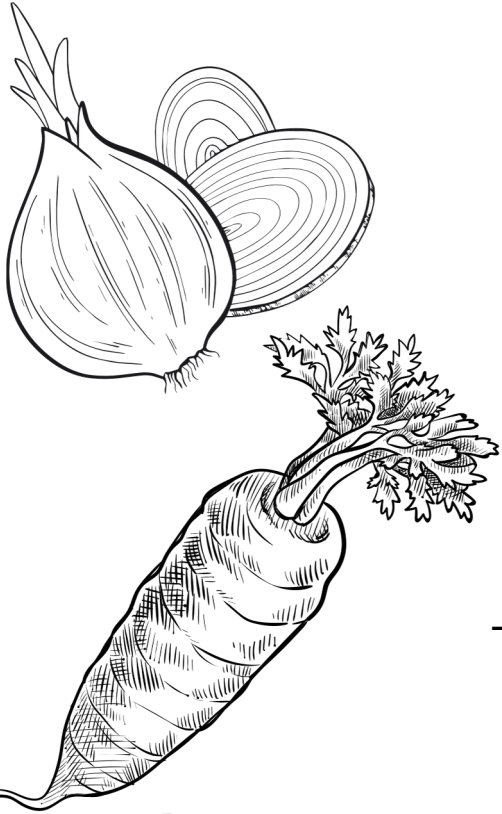
€15,00

-La pignata di mare

-Polpo cotto in aromi per 4ore e patate
-Octopus cooked with flavorings for 4 hours with
stewed potatoes

€18,00

Contorni



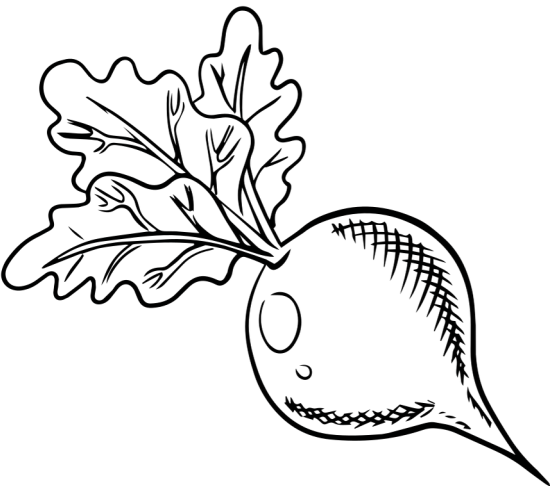
-Verdure cotte

- Verdure di campagna cotte al vapore
- Mixed country vegetables €6,00



-Cruditè

- Finocchio, sedano, carote
- Fennel, celery and carrot €6,00



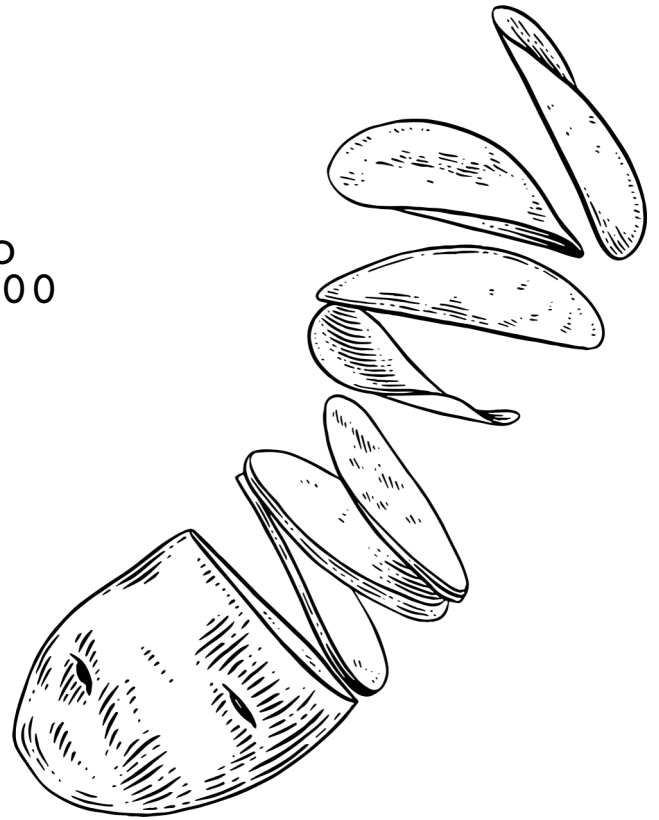
Patate

-Al forno

- Patate aspicchicotte al forno
- Baked potatoes €5,00

-Chips fritte

- Patate a spicchi fritte
- Fried potatoes €5,00



-Insalata mista

- Insalata verde, radicchio, carota e pomodoro
- Mixed country vegetables €5,00

Bevande

- Acqua €2,00
- Coca cola lattina €3,00
- Coca cola zero lattina €3,00
- Fanta lattina €3,00
- Birra agricola bionda 33cl €5,00
- Birra agricola ambrata 33cl €6,00
- Birra igea 33cl (gluten free) €6,00
- Birra fresca €6,00
- Birra nuda e cruda €6,00
- Birra fripa (no alcol) 33cl €6,00
- Calice di vino €5,00

Coperto €2,50
Service €2,50