



menu





***“Dentro ogni piatto vi sono volti, mani e ricordi...
È da qui che nasce Donna Augusta”***

Questo menù si disegna ogni giorno in cucina: gesti, materia e memoria.
Non è solo ciò che cuciniamo... è ciò che ti raggiunge.
Una sensazione che si schiude, un profumo
che ti attraversa prima ancora del pensiero.

***“Inside every dish there are faces, hands, and memories...
This is where Donna Augusta was born.”***

This menu is designed every day in the kitchen: gestures, materials, and memories.
It's not just what we cook... it's what reaches you.
A sensation that unfolds, a scent
that passes through you before you even think.

Chef Alessandro Sammarco



Pane e Alici

Pane all'olio evo masseria li reni , alici marinate, pomodorino di Manduria semi secco

Bread with extra virgin olive oil from Masseria Li Reni, marinated anchovies, semi-dried Manduria cherry tomatoes

€ 16.⁰⁰

ALLERGENI / ALLERGENS: 1, 4

Ricciola nella Macchia

Ricciola marinata pepe e timo, salsa fresca , carosello di Manduria

Amberjack marinated with pepper and thyme, fresh salsa, and Manduria carrot.

€ 19.⁰⁰

ALLERGENI / ALLERGENS: 4, 9

Crudo di Podolica

Tartare di Podolica , gazpacho di pomodorino di Manduria, polvere di capperi | Vegan option

Podolica beef tartare, Manduria cherry tomato gazpacho, caper powder | Vegan option

€ 19.⁰⁰

ALLERGENI / ALLERGENS: 7

Mare e Orto

Seppiolina, menta fresca, fagiolino e mandorle

Cuttlefish, fresh mint, green beans and almonds.

€ 19.⁰⁰

ALLERGENI / ALLERGENS: 8, 14

Fave e...

Purè di fave secche, cicoria, sapori e profumi del territorio

Puree of dried broad beans, chicory, and local flavors and aromas

€ 16.⁰⁰

ALLERGENI / ALLERGENS: 8, 14

LEGENDA ALLERGENI | APPROVATO DA EXECUTIVE CHEF / ALLERGEN INFORMATION | EXECUTIVE CHEF APPROVED :

1 | GLUTINE | GLUTEN, 2 | CROSTACEI E DERIVATI | CRUSTACEANS AND DERIVATIVES, 3 | UOVA | EGGS, 4 | PESCE E DERIVATI | FISH AND DERIVATIVES, 5 | ARACHIDI E DERIVATI | PEANUTS AND DERIVATIVES, 6 | SOIA E DERIVATI | SOY AND DERIVATIVES, 7 | LATTE E DERIVATI | MILK AND DERIVATIVES, 8 | FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI | NUTS AND DERIVATIVES, 9 | SEDANO E DERIVATI | CELERY AND DERIVATIVES, 10 | SENAPE E DERIVATI | MUSTARD AND DERIVATIVES, 11 | SEMI DI SESAMO E DERIVATI | SESAME SEEDS AND DERIVATIVES, 12 | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI | SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES, 13 | LUPINO E DERIVATI | LUPINE AND DERIVATIVES, 14 | MOLLUSCHI E DERIVATI | MOLLUSCS AND DERIVATIVES

PIATTI SENZA GLUTINE SONO DISPONIBILI PRE RICHIESTA | GLUTEN FREE ITEMS ARE AVAILABLE UPON REQUEST

Vista mare

Orecchietta al Dito , pomodorino di Manduria, pescato locale e friggittello | Gluten free option

Orecchietta al Dito, Manduria cherry tomatoes, local fish, and friggittello peppers | Gluten-free option

ALLERGENI / ALLERGENS: 1, 2, 4, 9, 14

€ 22.⁰⁰

Terra di Puglia

Fusillo senatore cappelli, ragù ai quattro pepi, timo, catalogna cimata, caciocavallo di grotta | Vegan options

Senatore Cappelli fusilli, four-pepper ragù, thyme, Cut Catalogna, Cave caciocavallo | Vegan options

ALLERGENI / ALLERGENS: 1, 7, 9 | GLUTEN AND LACTOSE FREE OPTION

€ 20.⁰⁰

Rosso risotto

Acquerello, pomodoro di Manduria, gambero rosso del Mediterraneo | Vegan and gluten free options

Acquerello, Manduria tomatoes, Mediterranean red shrimp Vegan and gluten-free options

ALLERGENI / ALLERGENS: 2, 7, 9, 12

€ 22.⁰⁰

Il coniglio nel tortello

Tortello di coniglio, donna Augusta, carote e e podolico allo zafferano | Vegan and gluten free option

Rabbit tortello, Donna Augusta, carrots, and Podolico beef with saffron

Vegan and gluten-free option

ALLERGENI / ALLERGENS: 1, 3, 7, 12 | GLUTEN AND LACTOSE FREE OPTION

€ 22.⁰⁰

LEGENDA ALLERGENI | APPROVATO DA EXECUTIVE CHEF / ALLERGEN INFORMATION | EXECUTIVE CHEF APPROVED :

1 | GLUTINE | GLUTEN, 2 | CROSTACEI E DERIVATI | CRUSTACEANS AND DERIVATIVES, 3 | UOVA | EGGS, 4 | PESCE E DERIVATI | FISH AND DERIVATIVES, 5 | ARACHIDI E DERIVATI | PEANUTS AND DERIVATIVES, 6 | SOIA E DERIVATI | SOY AND DERIVATIVES, 7 | LATTE E DERIVATI | MILK AND DERIVATIVES, 8 | FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI | NUTS AND DERIVATIVES, 9 | SEDANO E DERIVATI | CELERY AND DERIVATIVES, 10 | SENAPE E DERIVATI | MUSTARD AND DERIVATIVES, 11 | SEMI DI SESAMO E DERIVATI | SESAME SEEDS AND DERIVATIVES, 12 | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI | SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES, 13 | LUPINO E DERIVATI | LUPINE AND DERIVATIVES, 14 | MOLLUSCHI E DERIVATI | MOLLUSCS AND DERIVATIVES

PIATTI SENZA GLUTINE SONO DISPONIBILI PRE RICHIESTA | GLUTEN FREE ITEMS ARE AVAILABLE UPON REQUEST

Iodio in Campagna

Corba rossa del Gargano, battuto di pomodoro di Manduria,
puntarelle croccanti

Gargano red corba, Manduria tomato purée, crispy puntarelle

ALLERGENI / ALLERGENS: 4, 7

€ 24.⁰⁰

Sotto Sale

Baccalà in umido, scarola, olive e capperi, la sua crema

Stewed cod, escarole, olives and capers, its cream

ALLERGENI / ALLERGENS: 4, 7, 12

€ 23.⁰⁰

Ai Ferri Corti

Capocollo di maiale nero del Gargano, crema di pomodorino
secco, friggitello

*Gargano black pork capocollo, sun-dried tomato cream,
pepper*

ALLERGENI / ALLERGENS: 9, 12

€ 24.⁰⁰

Agnello, Primitivo e Patata di Manduria

Agnello marinato al Primatia, panatura croccante, patata di
Manduria elle erbette

*Lamb marinated in Primatia, crispy breading, Manduria
potatoes with herbs*

ALLERGENI / ALLERGENS: 3, 9, 10, 12

€ 26.⁰⁰

Il latte, la terra, il tempo

Selezione di formaggi di Puglia

Selection of Apulian cheeses

€ 20.⁰⁰

Selezione di formaggi internazionali

Selection of international cheeses

€ 26.⁰⁰

LEGENDA ALLERGENI | APPROVATO DA EXECUTIVE CHEF / ALLERGEN INFORMATION | EXECUTIVE CHEF APPROVED :

1 | GLUTINE | GLUTEN, 2 | CROSTACEI E DERIVATI | CRUSTACEANS AND DERIVATIVES, 3 | UOVA | EGGS, 4 | PESCE E DERIVATI | FISH AND DERIVATIVES, 5 | ARACHIDI E DERIVATI | PEANUTS AND DERIVATIVES, 6 | SOIA E DERIVATI | SOY AND DERIVATIVES, 7 | LATTE E DERIVATI | MILK AND DERIVATIVES, 8 | FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI | NUTS AND DERIVATIVES, 9 | SEDANO E DERIVATI | CELERY AND DERIVATIVES, 10 | SENAPE E DERIVATI | MUSTARD AND DERIVATIVES, 11 | SEMI DI SESAMO E DERIVATI | SESAME SEEDS AND DERIVATIVES, 12 | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI | SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES, 13 | LUPINO E DERIVATI | LUPINE AND DERIVATIVES, 14 | MOLLUSCHI E DERIVATI | MOLLUSCS AND DERIVATIVES

PIATTI SENZA GLUTINE SONO DISPONIBILI PRE RICHIESTA | GLUTEN FREE ITEMS ARE AVAILABLE UPON REQUEST

Elisir – Tiramisù al San Marzano Borsci

Biscotto di riso, caffè, Elisir Borsci San Marzano

Rice biscuit, coffee, Borsci San Marzano elixir

SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO | ALLERGENI / ALLERGENS : 3, 7 € 10.00

Don Bruno

Millefoglie, chantilly alla vaniglia del Madagascar , crema al limone, amarena in conserva | Vegan option

Mille-feuille, Madagascar vanilla chantilly, lemon cream, preserved black cherry | Vegan option

ALLERGENI / ALLERGENS : 1, 3, 7 € 10.00

SENZA GLUTINE | ALLERGENI / ALLERGENS : 7,8

Donna Augusta

Sablée al cacao, cremoso al Valrhona Abinao 85%, albicocca, zafferano

Cocoa sablée, Valrhona Abinao 85% dark chocolate cream, orange

SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO | ALLERGENI / ALLERGENS : 3, 7, 8 € 10.00

Profumi in Giardino

Tartelletta, crema al limone, mele e meringa, gelato alla vaniglia

Tartlet, lemon cream, apple and meringue, vanilla gelato

SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO | ALLERGENI / ALLERGENS : 3, 7 € 10.00

Fico

Fico ripieno di ricotta, frolla croccante alla cupeta, essenza di fico

Ricotta-stuffed fig, crispy cupeta pastry, fig essence

SENZA GLUTINE VEGAN OPTION | ALLERGENI / ALLERGENS : 3, 7, 8 € 10.00

LEGENDA ALLERGENI | APPROVATO DA EXECUTIVE CHEF / ALLERGEN INFORMATION | EXECUTIVE CHEF APPROVED :

1 | GLUTINE | GLUTEN, 2 | CROSTACEI E DERIVATI | CRUSTACEANS AND DERIVATIVES, 3 | UOVA | EGGS, 4 | PESCE E DERIVATI | FISH AND DERIVATIVES, 5 | ARACHIDI E DERIVATI | PEANUTS AND DERIVATIVES, 6 | SOIA E DERIVATI | SOY AND DERIVATIVES, 7 | LATTE E DERIVATI | MILK AND DERIVATIVES, 8 | FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI | NUTS AND DERIVATIVES, 9 | SEDANO E DERIVATI | CELERY AND DERIVATIVES, 10 | SENAPE E DERIVATI | MUSTARD AND DERIVATIVES, 11 | SEMI DI SESAMO E DERIVATI | SESAME SEEDS AND DERIVATIVES, 12 | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI | SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES, 13 | LUPINO E DERIVATI | LUPINE AND DERIVATIVES, 14 | MOLLUSCHI E DERIVATI | MOLLUSCS AND DERIVATIVES

PIATTI SENZA GLUTINE SONO DISPONIBILI PRE RICHIESTA | GLUTEN FREE ITEMS ARE AVAILABLE UPON REQUEST



1 | GLUTINE | GLUTEN

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



2 | CROSTACEI E DERIVATI | CRUSTACEANS AND DERIVATIVES

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



3 | UOVA | EGGS

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



4 | PESCE E DERIVATI | FISH AND DERIVATIVES

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



5 | ARACHIDI E DERIVATI | PEANUTS AND DERIVATIVES

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



6 | SOIA E DERIVATI | SOY AND DERIVATIVES

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



7 | LATTE E DERIVATI | MILK AND DERIVATIVES

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



8 | FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI | NUTS AND DERIVATIVES

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



9 | SEDANO E DERIVATI | CELERY AND DERIVATIVES

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



10 | SENAPE E DERIVATI | MUSTARD AND DERIVATIVES

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



11 | SEMI DI SESAMO E DERIVATI | SESAME SEEDS AND DERIVATIVES

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



12 | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI | SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.



13 | LUPINO E DERIVATI | LUPINE AND DERIVATIVES

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



14 | MOLLUSCHI E DERIVATI | MOLLUSCS AND DERIVATIVES

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)