






Prodotti tipici Valle D'Itria e Murgia

 A large, cured ham (capocollo) with a thick layer of fat and a slice cut out to show the marbled meat.	<p>Il Capocollo di Martina Franca è la quintessenza dell'abilità dei macellai martinesi e racchiude in sé tutto l'aroma inconfondibile dei boschi di quercia e dell'aria frizzantina della Valle D'Itria.</p> <p>Il Capocollo di Martina Franca è un favoloso insaccato ricavato dalla fascia muscolare del suino collocata – come ci suggerisce il nome stesso – tra il capo e la zona vertebrale.</p>
 A stack of sliced pancetta (cured belly) with a piece of bread and some herbs.	<p>La pancetta tesa di Martina Franca, percorsa da tagli di carne magra e venature di bianchissimo grasso l'affumicatura dona alla pancetta il pregiato aroma che ne esalta l'ambiente di conservazione prima ed il palato poi.</p> <p>In bocca è morbida, con un deciso aroma di affumicato che risalta la dolcezza della parte più grassa e conferisce al salume un sapore fragrante ed equilibrato.</p>
 Slices of soppressata (cured salami) with a small pile of seeds.	<p>Soppressata di Martina Franca viene prodotta per mezzo della scelta e divisione manuale a coltello di tagli nobili di suino, Il salame presenta un gusto dolce con retrogusto piccante.</p>
 A large, pear-shaped cheese (Caciocavallo) with a hole in the center, shown in two halves.	<p>IL CACIOCAVALLO: LO STRADIVARI DEI FORMAGGI....</p> <p>Il sapore è aromatico, piacevole, delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, diventa più intenso al passare dei mesi, fino a divenire piccante a maturazione avanzata quando si carica di tutti gli aromi ed i profumi apportati dalle erbe e dai foraggi di cui si nutrono le mucche della Murgia.</p> <p>Ci sono anche diverse versioni: affumicato, piccante, al fieno, ubriaco al vino Primitivo, ecc.</p>
 A burrata cheese (a ball of mozzarella with cream and cheese inside) on a bed of greens and tomatoes.	<p>La burrata pugliese nasce dall'antica tradizione delle terre pugliesi: una sfoglia di tenera mozzarella dalla superficie liscia e lucente, che cela al suo interno un morbido cuore di panna e mozzarella stracciata, in grado di avvolgere il palato con un'irresistibile cremosità.</p>



Scamorza fresca

Scamorza pugliese artigianale di alta qualità, dal sapore dolce e delicato è prodotta con latte fresco pugliese delle masserie della Murgia. Piacevolmente gustosa e burrosa e dal sapore unico e speciale.



La mozzarella pugliese è ricavata da latte vaccino. Detta anche fior di latte, per distinguerla da quella ottenuta da latte di bufala. A pasta filata colore panna e consistenza morbida ed elastica, ha forma tondeggiante, oppure si presenta in trecce o bocconcini.



Il termine 'cacio ricotta' deriva dal metodo misto con il quale si ottiene il formaggio; infatti per fare rapprendere il latte si utilizza la coagulazione presamica, tipica del cacio, ma anche quella termica, caratteristica della ricotta. Grazie alla sua particolarissima tecnica di caseificazione, il caciocotta contiene, tra i suoi ingredienti, la caseina, tipica di tutti i formaggi, ma anche l'albumina, caratteristica della sola ricotta.








Dall'altopiano delle Murge un pane secolare ottenuto dal rimacinato di semola di grano duro, apprezzato ora in tutto il mondo.

Forse l'unico prodotto di panetteria a vantare il prestigioso marchio DOP: il pane di Altamura è conosciuto in tutto il mondo grazie alla sua fragranza, al suo aroma ed al suo perfetto sapore.



Taralli rigorosamente fatti a mano con ingredienti genuini e cotti in antichi forni a legna, i fragranti anelli di pasta non lievitata, nella ricetta classica sono a base di olio d'oliva, vino bianco e sale. Gustose le varianti, dalle cipolle alle olive, dal sesamo, peperoncino, pepe ai funghi murgiani.

	<p>La focaccia tipica barese è un prodotto lievitato da forno tipico, molto apprezzato, non potete andare in Puglia senza assaggiare la tipica focaccia locale.</p>
	<p>I dolci di pasta di mandorla, detta anche “pasta reale”, sono un classico della pasticceria secca pugliese. Sono friabili e famosi per il loro intenso aroma di mandorla, concentrato in un bocconcino.</p>
	<p>I turcinieddi e gnumareddi sono involtini fatti con le interiora di fegato, polmone o rognone arrotolati stretti con del prezzemolo all'interno del budello di agnello alla griglia</p> <p>Le bombette Altra specialità pugliese sono le bombette pugliesi ovvero involtini di vitello ripieni da pancetta e caciocavallo e avvolti fino ad assumere il tipico aspetto di una “bombetta”.</p> <p>la zampina è una salsiccia tipica pugliese, per la precisione di Sammichele di Bari, fatta con un ripieno di carne fresca mista tritata e l'aggiunta di altri ingredienti.</p> <p>Dal colore rosso, più o meno vivo, e dalla tipica forma a spirale, la zampina pugliese è un salume insaccato che si prepara con primi tagli e ritagli di ovino, bovino e suino, più formaggio pecorino, pomodoro, basilico, sale e pepe.</p> <p>Questi tre prodotti tipici della braceria Pugliese assaporati all'unisono sono un trip da non perdere assolutamente.</p>
	<p>Olio Extravergine di Oliva Pugliese Bio.</p> <p>Un olio eccellente fruttato ottimo sia a crudo che cotto, fatto da una selezione di olive e molito a freddo, aleggia un velo di mistero che solamente pochi eletti conoscono la quantità di ogni varietà di olive e il metodo di molitura per ottenere questo prodotto insuperabile, da intenditori.</p>
	<p>Primi piatti da non perdere</p> <ul style="list-style-type: none"> Orecchiette alle cime di rapa Riso patate e cozze Purea di Fave e Cicorie Cavatelli con le cozze Ciceri e tria Orecchiette ai Frutti di Mare Spaghetti alle Vongole
	<p>Prossimamente inseriremo nuovi prodotti</p>

