



Il Tempo Nuovo, ristorante del Castello di Ugento, è dove ha inizio la vostra esperienza culinaria salentina. Qui si celebra la cucina mediterranea; l'Executive Chef Tommaso Sanguedolce reinventa i piatti della cucina tradizionale italiana, in particolare quella pugliese, raccontano in un modo tutto nuovo antiche ricette tramandate nel corso dei secoli. Grazie a innovative tecniche culinarie e a un tocco di contemporanea freschezza, l'estro dello Chef Tommaso Sanguedolce regala un "tempo nuovo" alla cucina tradizionale.



Castello di Ugento

Via Castello, 13 Ugento (LE)

Tel. +39 333 914 2404

reservations@castellodiugento.com

M E N U



Gamberi viola, mandorle, rabarbaro e artemisia **26 euro**

**Manza vecchia salentina, peschiole e tartufo
scorzone all'acqua di mare** **24 euro**

Merenda dei pastori **22 euro**



Seppia dipinta **22 euro**



Gnocchi di ricotta, ricci, limone e sugo di arrosto 25 euro

Zucchine in scapece nei ravioli, brodetto di pesce e finocchietto marino 25 euro

Spaghettoni al pomodoro arrosto 22 euro



Risotto alla genovese di muniteddhe, ristretto di patate arrosto e mirto 24 euro



Petto di Anatra, pistacchio, cavolo e giuggiole 30 euro

Melanzana, yogurt, erbe fini e berberè 24 euro



Scegliamo la sostenibilità. Vi offriamo la nostra acqua, prefiltrata, trattata con osmosi inversa e sanificata con lampada uv.

Triglia con emulsione calda e speziata 30 euro

Bombetta xxl di maialino nero, bbq salentina 24 euro



Pesca, curry, gelato alle erbe, stracchino 15 euro

Sorbetto alle Mandorle, emulsione di caffè, liquirizia 15 euro

Albicocca, spuma di cioccolato, sesamo e caramello soffiato 15 euro

Selezione di formaggi locali e internazionali 20 euro



Menu Degustazione 5 portate 90 euro

bevande escluse

Il racconto dello Chef 7 portate 130 euro

bevande escluse
