



Il Tempo Nuovo, ristorante del Castello di Ugento, è il luogo dove avrà inizio la vostra esperienza culinaria Salentina. Qui si celebra la cucina mediterranea ed è qui che l'Executive Chef **Tommaso Sanguedolce** reinventa i piatti della cucina tradizionale italiana, in particolare quella pugliese, presentando deliziose creazioni gastronomiche sulla base di antiche ricette tramandate nel corso dei secoli, a partire dagli ingredienti più semplici. La sua filosofia è quella di concentrarsi sui sapori, puntando i riflettori sui prodotti naturali di ogni stagione ed estraendone l'essenza con l'eleganza e il tocco leggero che lo distingue.

Grazie alle innovative tecniche culinarie e un tocco di contemporaneità e freschezza, l'estro dello Chef Tommaso Sanguedolce regala un "tempo nuovo" alla cucina tradizionale sullo sfondo di un'antica torre normanna tra le mura di un imponente castello riportato a nuova vita.



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 33 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 33 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
