


# Concerto degli Chef

*Symphony of the Chefs*

Unisciti a noi **sabato 31 agosto** per un'esperienza culinaria unica al Castello di Ugento con 5 dei migliori chef d'Italia.

*Join us on **Saturday August 31st** for a unique dining experience at the Castello di Ugento with 5 of Italy's leading Chefs.*

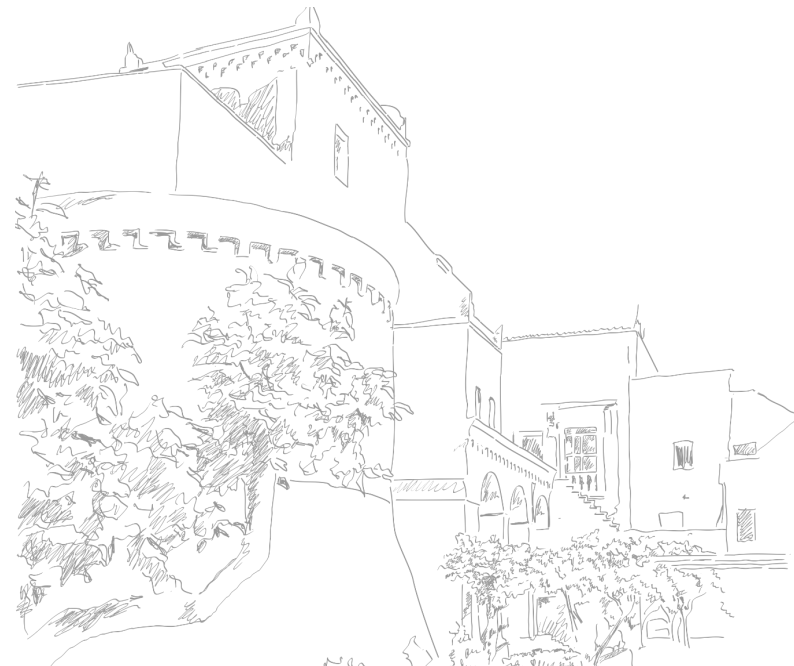
- Chef Roberto Pisciotta, Jamanté, MICHELIN
- Chef Cristina Bowerman, Glass Hostaria, MICHELIN 
- Chef Domingo Schingaro, Due Camini, MICHELIN 
- Chef Fernando Rizzello, Il Tempo Nuovo, MICHELIN
- Chef Giovanni Solofra, Tre Olivi, MICHELIN  

## IL TEMPO NUOVO



Parte del ricavato sarà donata a Save the Olives. Non esitate a chiedere ulteriori informazioni al nostro dedicato Team di Ospitalità e Concierge.

*Part of the proceeds will be donated to Save the Olives. Feel free to ask our dedicated Hospitality & Concierge Team for additional information.*



# Adone

Benvenuto dello Chef

Tartare di tonno vegetale, shot di anguria marinata  
*Vegetarian tuna tartare, marinated watermelon shot*

Risotto d'Estate con verdure stagionali  
*Summer Risotto with seasonal vegetables*

Fusilloni, peperone affumicato, limone  
*Fusilloni, smoked red pepper, lemon*

Insalata "a modo mio"  
*Salad "my way"*

Pre Dessert

Banana, arachidi, caramello  
*Banana, peanuts, caramel*

Piccola Pasticceria  
*Petite Patisserie*

€100.00 a persona  
Wine pairing a partire da €60.00

€100.00 per person  
Wine pairing starting from €60.00

# Mercurio

Benvenuto dello Chef

Cubo di branzino, zucchine, colatura di caciocavallo, scapece  
*Sea Bass cube, courgettes, caciocavallo cheese sauce, scapece*

Spaghetti, crema di cozze castrensi, guanciale  
*Spaghetti, cold mussels sauce, pork cheek*

Ombrina, glassa erbacea, porro alla brace  
*Shi Drum, herb glaze, grilled leek*

Piccione, cicoria, lamponi, fondo di cioccolato  
*Pigeon, chicory, raspberry, chocolate base*

Pre Dessert

Mandorla e Caffè  
*Almonds and Coffee*

Piccola Pasticceria  
*Petite Patisserie*

€125.00 a persona  
Wine pairing a partire da €60.00

€125.00 per person  
Wine pairing starting from €60.00

# Menu a la carte

## ANTIPASTO

- Tartare di tonno vegetale, shot di anguria marinata  
*Vegetarian Tuna tartare, marinated watermelon shot*  
€ 26.00
- Tartare di Scottona, scampi, sedano rapa, patate, aria di Champagne  
*Scottona beef tartare, langoustine, celery root, potato, Champagne scent*  
€ 26.00
- Cubo di branzino, zucchine alla scapece, caciocavallo  
*Sea Bass Cube, scapece zucchini, caciocavallo cheese*  
€ 26.00

## PRIMO

- Risotto d'Estate con verdure stagionali  
*Summer Risotto with seasonal vegetables*  
€ 28.00
- Fusilloni, peperone affumicato, limone  
*Fusilloni, smoked red pepper, lemon*  
€ 28.00
- Spaghetti, crema di cozze Castrensi, guanciaie  
*Spaghetti, cold mussels sauce, pork cheek*  
€ 29.00

## SECONDO

- Ombrina, glassa erbacea, porro alla brace  
*Shi drum, herb glaze, grilled leek*  
€ 37.00
- Piccione, cicoria, lamponi, fondo di cioccolato  
*Pigeon, chicory, raspberry, chocolate base*  
€ 40.00
- Insalata "A Modo Mio"  
*Salad "My Way"*  
€ 33.00

## DOLCE

- Banana, arachidi, caramello  
*Banana, peanuts, caramel*  
€ 23.00
- Mandorla e Caffè  
*Almonds and coffee*  
€ 23.00
- Special of the day  
€ 21.00

Minimo 3 portate, oppure €75.00 a persona  
Wine pairing a partire da €45.00  
Il menù a la carte è servito unicamente per tutto il tavolo.

*Minimum 3 courses, or €75.00 per person  
Wine pairing starting from €45.00  
The a la carte menu is served for the entire table only.*

# Allergeni / Allergens

## ANTIPASTO

Tartare di tonno vegetale, shot di anguria marinata  
*Vegetarian Tuna tartare, marinated watermelon shot*  
1, 3, 4, 6, 7, 10

Tartare di Scottona, scampi, mousse affumicata di patate, aria di Champagne  
*Scottona beef tartare, langoustine, smoked potato mousse, Champagne scent*  
1, 2, 3, 4, 9, 10

Cubo di branzino, zucchine alla scapece, caciocavallo  
*Sea Bass Cube, scapece zucchini, caciocavallo cheese*  
1, 3, 4, 7

## PRIMO

Risotto d'Estate con verdure stagionali  
*Summer Risotto with seasonal vegetables*  
6, 9

Fusilli, peperone affumicato, limone  
*Fusilli, smoked red pepper, lemon*  
1

Spaghetti, crema di cozze castrensi, guanciale  
*Spaghetti, cold mussels sauce, pork cheek*  
1, 4, 6, 9, 14

## SECONDO

Ombrina, glassa erbacea, porro alla brace  
*Shi drum, herb glaze, grilled leek*  
1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 14

Piccione, cicoria, lamponi, fondo di cioccolato  
*Pigeon, chicory, raspberry, chocolate base*  
1, 3, 6, 7, 8, 9

Insalata "A Modo Mio"  
*Salad "My Way"*  
1, 3, 9

## DOLCE

Banana, arachidi, caramello  
*Banana, peanuts, caramel*  
1, 3, 5, 7

Mandorla e Caffè  
*Almonds and coffee*  
3, 7, 8

# Allergeni / Allergens

1. Glutine / Gluten
2. Crostacei / Crustaceans
3. Uova / Eggs
4. Pesce / Fish
5. Arachidi / Peanuts
6. Soia / Soy
7. Latte, Lattosio / Milk, Lactose
8. Frutta a Guscio / Nuts
9. Sedano / Celery
10. Senape / Mustard
11. Sesamo / Sesame
12. Anidride Solforosa e Solfiti / Sulfur Dioxide and Sulphites
13. Lupini / Lupins
14. Molluschi / Clams

# Nostro Partner di Beneficenza

## *Our Charity Partner*

La Xylella Fastidiosa ha causato danni enormi alla nostra industria dell'olio d'oliva. Finora questo batterio ha ucciso oltre 21 milioni di ulivi.

Per lasciare un impatto positivo sulla nostra comunità, abbiamo dedicato i nostri menù degustazione al lavoro di associazioni come Save the Olives. Per ogni menù degustazione scelto, 5,00 € andranno in beneficenza.

In onore del loro lavoro, selezionando uno dei nostri menù degustazione, vi verranno serviti due diversi oli d'oliva da provare con il nostro pane:

- Mono, questo olio d'oliva è 100% Coratina, che si presenta tipicamente con un intenso sapore fruttato. Prodotto da Forestaforte
- Piana degli Ulivi, questo olio d'oliva ha un sapore fruttato medio. Prodotto da Olio Merico

*The Xylella Fastidiosa has caused tremendous damage to our olive oil industry. So far this bacterium has killed over 21 million olive trees.*

*In support of our commitment to leaving a positive impact on our community, we have dedicated our Chef's Tasting Menus to the work of associations like Save the Olives. For every Tasting Menu chosen, €5,00 will be donated to the charity.*

*In honor of their work, by selecting one of our tasting menus, you will be served two different olive oils to try with our bread:*

- *Mono, this olive oil is 100% Coratina, which typically presents itself with an intense fruity flavor. Produced by Forrestaforte*
- *Piana degli Ulivi, this olive oil has a medium fruity flavor. Produced by Olio Merico*

Grazie per il vostro sostegno. Thank you for your support.



Grazie

*Thank you*



Castello di Ugento Group Hotels

[reservations@castellodiugento.com](mailto:reservations@castellodiugento.com)

Telephone & WhatsApp

+39 0833 185 0720



@CastellodiUgento

@IlTempoNuovoRistorante