



Torre Catena in scuderia

RESTAURANT & RESORT

Tra le pietre antiche e gli ulivi della campagna pugliese, alle porte di Polignano a Mare, la Scuderia vi accoglie con una tavola che racconta l'anima della Puglia.

Materie prime del territorio, stagionalità e memoria contadina incontrano la mano dello chef Rocco Innamorato, che le reinterpreta con gesti contemporanei e un tocco di raffinatezza, senza mai tradirne la semplicità originaria.

Vi invitiamo a lasciarvi guidare da un percorso di sapori autentici, pensato per essere gustato con calma, in buona compagnia.

Buona degustazione

CONTRADA LE TORRI · POLIGNANO A MARE · PUGLIA



ANTI PASTI

Frisa ai cereali (1, 7) € 12,00

Olio evo, pomodoro acerbo, basilico, cetriolo e burrata

Carpaccio di salmone (1, 3, 4) € 20,00

Marinato a secco con anice stellato e aperol, pane carasao e guacamole

Insalatina di gamberi (2) € 16,00

Olio evo, carote, pesche, menta, mandorle tostate e dressing allo yogurt

Gamberone in crosta di panko (1, 2, 3, 11) pz 4 € 16,00

Gel all'arancia

Moscardini fritti (1, 14) € 15,00

Tartare di fassona (7, 10) € 25,00

Olio evo, stracciatella, senape, tartufo estivo e chips di parmigiano

Tagliere di salumi e formaggi e confettura home made (1, 3, 6, 7) € 16,00

Salame a corda, pancetta steccata, capocollo, pecorino e caciocavallo

Crostone di semola 2 pz € 10,00

Con fondente di mozzarella, pancetta steccata, pomodoro secco e crema di basilico

Bombetta martinese (7) € 15,00

Farcita con caciocavallo, pepe, sale, crema di melanzana e 'nduja



PRIMI PIATTI

Tubettini alle cozze (1, 14, 7)	€ 16,00
<i>Pecorino, bergamotto e polvere di prezzemolo</i>	
Risotto carnaroli con battuto di gamberi (2, 7, 8)	€ 18,00
<i>Burrata, lime e nocciole</i>	
Tagliolino ai frutti di mare (1, 4, 14)	€ 20,00
<i>Datterino giallo, zucchine alla poverella e polvere al nero di seppia</i>	
Mezzi rigatoni vegetariani (1, 7)	€ 16,00
<i>Melanzana bruciata, pomodorino confit, tarallo sbriciolato e stracciatella</i>	
Strascinata con punta di coltello (1)	€ 18,00
<i>Battuto di cicorie, patata liquida e olive nere</i>	
Pasta fresca ripiena di parmigiana (1, 7, 8)	€ 20,00
<i>Pomodorino scoppiato, fondente di canestrato pugliese e mandorle tostate</i>	



SECONDI

SECONDI DI PESCE

Fritturina di calamari e gamberi (1, 2, 14) € 20,00

Tonno rosso scottato (4) € 22,00

Olio evo, zucchine alla scapece, pomodoro demi sec e battuto di olive e capperi

Ombrina con battuto ai frutti di mare (1, 2, 4, 9, 14) € 22,00

SECONDI DI CARNE

Guancia di vitello brasata (9) € 20,00

Caffè, miele, patata schiacciata e il suo fondo

Tomahawk alla brace 1 Kg, € 70,00

Controfiletto di scottona (7, 9) € 20,00

Farcito con verdure di campo, pallone di Gravina, crema di sedano rapa e ristretto al Primitivo di Manduria

CONTORNI

Patate fritte (1) € 6,00

Patate alla cenere € 6,00

Cruditès € 6,00

Insalata mista € 6,00

Verdure grigliate € 6,00



DOLCI

Cake ai tre cioccolati (1, 3, 5, 8)	€ 8,00
Cheesecake ai frutti di bosco (1, 3, 7)	€ 8,00
Rocher (1, 3, 5, 7, 8)	€ 9,00
Delizia al limone (1, 3)	€ 8,00
Pistacchio e cioccolato fondente (1, 3, 7, 8)	€ 9,00

DIGESTIVI

Caffè (normale o decaffeinato)	€ 1,50
Grappa barricata	€ 6,00
Brancamenta	€ 5,00
Amaro del Capo	€ 5,00
Jagermeister	€ 5,00
Fernet Branca	€ 5,00
Montenegro	€ 5,00
Limoncello	€ 5,00

BEVANDE

Acqua	€ 3,00
Coca Cola (0,33l)	€ 3,00
Coca Cola o (0,33l)	€ 3,00
Fanta (0,33l)	€ 3,00
Peroncino	€ 4,00
Birra artigianale Ferulli (0,33l)	€ 7,00

Coperto € 3,00 a persona



CARTA VINI

SPUMANTI



D'Araprì Brut D'ARAPRÌ — PUGLIA · SAN SEVERO

€ 30,00

Uve: Bombino Bianco, Pinot Nero

Spumante dal colore giallo paglierino e dal perlage sottile. Al naso rivela un bouquet etereo, con sentore di crosta di pane, seguito da toni fruttati di mela, pesca e arancia. Delicatamente secco e armonico, dal corpo fresco e dal retrolfatto di note tostate e panettone.

Affinamento: minimo 24 mesi in bottiglia · 12,5% vol. · 75 cl



D'Araprì Brut Rosè D'ARAPRÌ — PUGLIA · SAN SEVERO

€ 40,00

Uve: Montepulciano, Pinot Nero

Spumante rosato, dalla spuma morbida e dal perlage fine. Rivela profumi freschi, dolci e ampi, con sentori di fiori e note delicate di pane, tostatura e frutta matura. Secco seppur rotondo, sapido, dal corpo equilibrato e dalla beva piacevole.

Affinamento: minimo 24 mesi in bottiglia · 13% vol. · 75 cl



Altevie Spumante Brut Verdeca Valle d'Itria Igp ALTEVIE — PUGLIA · VALLE D'ITRIA

€ 30,00

Uve: Verdeca 100%

Spumante paglierino dai riflessi dorati con perlage fine e persistente. Presenta un profilo olfattivo armonico e intenso con freschi sentori di mela verde. Al palato avanza con un sorso aromatico, dalla spiccata nota acidula, sapido e dalla chiusa appagante.

Affinamento: in acciaio · 11,5% vol. · 75 cl



L'Astore Rosato Brut Susumaniello Bio MASSERIA L'ASTORE — PUGLIA · CUTROFIANO

€ 30,00

Uve: Susumaniello 100%

Spumante ramato brillante dal perlage fine e dalle delicate note di frutti di bosco, agrumi e petali di rosa. Secco, fresco e garbato, dal finale armonico di frutti rossi e mandorle.

Affinamento: in bottiglia · 12% vol. · 75 cl



Brut Franciacorta Docg CONTADI CASTALDI — LOMBARDIA · FRANCIACORTA

€ 40,00

Uve: Chardonnay 80%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 10%

Spumante giallo paglierino, dal perlage fine, dai profumi freschi floreali di tiglio, di agrumi, pesca bianca e pepe verde. Fresco, verticale, sapido, ricco, raffinato e dal finale persistente.

Affinamento: 7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique; da 20 a 26 mesi sui lieviti · 12,5% vol. · 75 cl

VINI BIANCHI



Le Luminarie Verdeca Locorotondo Dop ALTEVIE — PUGLIA · VALLE D'ITRIA

€ 27,00

Uve: Verdeca 100%

Vino color paglierino dai lievi riflessi verdognoli. Al naso apre un ventaglio di note fini e fruttate di bella persistenza. Al palato si presenta dal sorso fresco e dal corpo vellutato.

Affinamento: in acciaio • 13% vol. · 75 cl



Autentia Bianco d'Alessano Valle d'Itria Igp ALTEVIE — PUGLIA · VALLE D'ITRIA

€ 24,00

Uve: Bianco d'Alessano 100%

Vino bianco dai guizzi dorati rivela all'olfatto lievi sentori di pesca e delicate note floreali. Al palato è piacevolmente morbido e fresco.

Affinamento: in acciaio • 12,5% vol. · 75 cl



Incipit Bianco Puglia Bio MASSERIA TORRICELLA — PUGLIA · ALBEROBELLO

€ 25,00

Uve: Minutolo 100%

Vino dal color paglierino tenue, di grande piacevolezza e intensità aromatica. Rivela ampi profumi, floreale e fruttati, tipici del vitigno. Al palato si stende fresco ed elegante.

Affinamento: 4 mesi in acciaio • 12% vol. · 75 cl

VINI ROSATI



Aurora Primitivo Rosato Puglia Igp Bio

MASSERIA TORRICELLA — PUGLIA · ALBEROBELLO

€ 25,00

Uve: Primitivo 100%

Vino color rosa intenso con riflessi violacei. Rivela profumi freschi e fruttati con ricordi spiccati di ciliegia, fragole e lamponi. Al palato si presenta fresco, armonico e di grande piacevolezza.

Affinamento: 4 mesi in acciaio • 13% vol. · 75 cl



Autentia Susumaniello Rosato Salento Igp ALTEVIE — PUGLIA · SALENTO

€ 25,00

Uve: Susumaniello 100%

Vino dal tenue color rosato rivela al naso un soave bouquet profumato con note di frutti rossi e freschi fiori di campo. Al palato si stende sapido e minerale.

Affinamento: in acciaio • 12,5% vol. · 75 cl



Contessa Staffa Rosato Igt Puglia Bio ANTICA ENOTRIA — PUGLIA · FOGGIA

€ 30,00

Uve: Nero di Troia 100%

Vino rosato dagli splendidi sentori di fragola e piccoli frutti rossi; dalla gradevole persistenza aromatica e dal giusto equilibrio tra morbidezza e freschezza.

13% vol. · 75 cl



Le Luminarie Rosato Negroamaro Igp ALTEVIE — PUGLIA · SALENTO

€ 25,00

Uve: Negroamaro 100%

Vino dal color cerasuolo ammalia l'olfatto con note di frutta rossa. Al palato si stende morbido, con un corpo di vivace freschezza e delicata persistenza.

Affinamento: in acciaio • 12% vol. · 75 cl

VINI ROSSI



Le Luminarie Primitivo Gioia del Colle Dop ALTEVIE — PUGLIA · GIOIA DEL COLLE

€ 30,00

Uve: 100% Primitivo

Vino rubino dai riflessi granati avvolge il naso con intensi sentori fruttati, ricche note balsamiche ed eleganti scie speziate. Complesso e potente, lungo e armonico, strutturato ed equilibrato.

Affinamento: in acciaio e cemento • 15,5% vol. · 75 cl



Le Luminarie Susumaniello Salento Igp ALTEVIE — PUGLIA · SALENTO

€ 25,00

Uve: Susumaniello 100%

Vino dai riflessi violacei esprime un bouquet complesso con note di frutti rossi in confettura, spezie dolci, cacao e vaniglia. Al palato è equilibrato, dolce e persistente.

Affinamento: in acciaio • 13% vol. · 75 cl



Le Luminarie Negroamaro Salento Igp ALTEVIE — PUGLIA · SALENTO

€ 25,00

Uve: Negroamaro 100%

Vino rubino rivela al naso sentori di piccola frutta rossa e delicate spezie. Al palato si presenta equilibrato, giustamente tannico, secco e armonico.

Affinamento: in acciaio • 13% vol. · 75 cl



Chianti Classico Docg 2023 CASTELLO DI MELETO — TOSCANA · GAIOLE IN CHIANTI

€ 35,00

Uve: 95% Sangiovese, 5% Merlot

Vino rosso rubino dal profumo di ciliegia e note floreali, tipiche del Sangiovese. Palato vellutato, con tannini rotondi e un finale fresco e persistente, sorretto da buona struttura.

Affinamento: 15 mesi, parte in vasche di cemento e parte in rovere di Slavonia da 50 hl • 13,5% vol. · 75 cl



ELENCO ALLERGENI

Reg. 1169/2001

- | | |
|--|--|
| 1 Cereali contenenti glutine
<i>(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e i prodotti derivati</i> | 2 Crostacei e prodotti derivati |
| 3 Uova e prodotti derivati | 4 Pesce e prodotti derivati
<i>tranne gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino</i> |
| 5 Arachidi e prodotti derivati | 6 Soia e prodotti derivati |
| 7 Latte e prodotti derivati
<i>incluso lattosio</i> | 8 Frutta a guscio
<i>(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti)</i> |
| 9 Sedano e prodotti derivati | 10 Senape e prodotti derivati |
| 11 Semi di sesamo e prodotti derivati | 12 Anidride solforosa e solfiti
<i>in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂</i> |
| 13 Lupini e prodotti derivati | 14 Molluschi e prodotti derivati |

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento o sul registro allergeni.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale. Non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti.

Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.