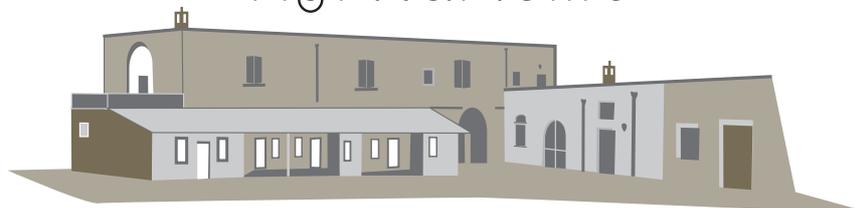




Agriturismo



Masseria

LA DUCHESSA

La buona tavola a
contatto con la natura.

Valorizzare il patrimonio agricolo del territorio è uno dei nostri primi interessi e lo coltiviamo con serietà e impegno nel rispetto della tradizione.

www.masserialaduchessa.it

Coperto € 2.00



Stuzzichino misto della casa (polpette, pittule, panzerotti) *	€ 8,00
PoKer misto* (mozzarelline fritte, olive ascolane, calzoncini, arancini di riso)	€ 8,00
Bruschette miste	€ 6,00
Tris di mare* (polpette di tonno, spiedini di gamberi, cozze fritte)	€ 8,00
Juulienne di zuccina frita	€ 5,00

GLI ANTIPASTI

Fantasia di Mare* (per 2 persone)	€ 22,00
Insalata di mare*	€ 10,00
Cocktail di Gamberi*	€ 7,00
Pepata di cozze e vongole	€ 9,00
Fantasia di Terra (per 2 persone)	€ 19,00

SALUMI E FORMAGGI

Tagliere salumi e formaggi locali (per 2 persone)	€ 16,00
Tagliere salumi	€ 16,00
Tagliere di formaggi locali	€ 16,00
Mozzarella di bufala Campana	€ 9,00

Agriturismo
Masseria

LA DUCHESSA

*Prodotto surgelato

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile rivolgersi al responsabile.

PRIMI PIATTI DI MARE

Mezzi paccheri con tonno fresco e pesto di basilico	€ 13,00
Ravioli* Duchessa (panna, gamberetti e salmone)	€ 13,00
Strozzapreti ai sapori di mare*	€ 13,00

PRIMI PIATTI DI TERRA

Cavatelli con salsiccia, melanzane, pomodoro secco e menta	€ 11,00
Trofiette con pesto di rucola, noci e bresaola	€ 11,00
Orecchiette con pomodorino fresco, basilico e cacio ricotta	€ 11,00

SECONDI DI PESCE

Grigliata (gamberoni, trancio di spada e filetto di branzino)*	€ 15,00
Frittura Duchessa (calamari, gamberi) *	€ 15,00
Tagliata di tonno* con pomodorini e rucola	€ 12,00
Straccetti di Seppia* arrosto con tortino di patate	€ 12,00

SECONDI DI CARNE

Arrosto Misto (salsiccia, spiedino, capocollo, fettina di pollo)	€ 10,00
Tagliata di manzo con pomodorini, grana e rucola	€ 18,00
Sfizioso Duchessa (bombetta, salsiccia radicchio e provola, golosini, sovracoscia di pollo, polpettone)	€ 13,00
Turcinieddri (involtini d'agnello)	al pz. € 2,00

CONTORNI

Patatine fritte *	€ 4,00
Patate al forno	€ 5,00
Insalata verde	€ 3,00
Insalata mista	€ 5,00
Verdure grigliate	€ 6,00

PER I PIÙ PICCOLI

Orecchiette al pomodoro	€ 8,00
Cotoletta con patatine	€ 9,00



1. **Marinara** (pomodoro, acciughe, aglio, origano)..... € 5,00
2. **Margherita** (pomodoro, mozzarella) € 6,00
3. **Bacon** (pom, mozz, bacon, radicchio e glassa di aceto balsamico).... € 9,00
4. **Boscaiola** (pom,mozzarella, porcini, chiodini, rucola)..... € 10,00
5. **Buřala** (pom., mozzarella, mozzarella di buřala e basilico)..... € 10,00
6. **Capricciosa** (pom.,mozz., funghi, carciofi, cotto, olive, salame picc.) € 11,00
7. **Contadina** (pom., mozz., melanzane, zucchine, peperoni e rucola).... € 10,00
8. **Diavola** (pomodoro, mozzarella, salame piccante)..... € 7,00
9. **Duchessa** (pom, mozz, filetto di manzo, porcini, scamorza, rucola, € 13,00
olio tartuřato.)
10. **Frutti di mare** (pomodoro, mozzarella e frutti di mare)..... € 12,00
11. **Iago** (pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola, rucola, grana) € 12,00
12. **Mari e Monti** (pomodoro, mozzarella, porcini, gamberetti) € 10,00
13. **Mario** (pomodoro, mozzarella, crudo, grana, rucola) € 10,00
14. **Napoli** (pomod., mozzarella, acciughe, capperi, olive nere) € 8,00
15. **Porchetta** (pomod., mozz., porchetta, provola, limone, granella di pistacchio) € 10,00
16. **Prosciutto e Funghi** (pomod., mozzarella, cotto e funghi) € 8,00
17. **Quattro Stagioni** (pomod., mozz., cotto, funghi, carciofi, olive) € 10,00
18. **Quattro Formaggi** (pomod.,mozz. emmenthal, gorgonzola., parmig., scamorza) € 10,00
19. **Riccardo** (pomod.,mozzarella, wurstel, patatine) € 8,00
20. **Tonno e Cipolla** (pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla) € 8,00

N.B. Per velocizzare il servizio, le pizze non possono essere divise in 2 piatti né subire variazioni.

Costo della pizza piccola € 1,00 in meno

Agriturismo
Masseria

LA DUCHESSA

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile rivolgersi al responsabile.



PIZZE BIANCHE

- 21. **Claudia** (mozzarella, pera, noci, gorgonzola e rosmarino)..... € 9,00
- 22. **Fumo** (mozzarella, radicchio, speck, scamorza affumicata) € 10,00
- 23. **Gamberetti** (mozzarella, gamberetti e limone)..... € 8,00
- 24. **Matilde** (mozz.,datterino giallo, burratina, bresaola e rucola) € 12,00
- 25. **Rustica** (mozz.,pomodori gratin, formaggio ricotta e basilico) € 10,00
- 26. **Salentina** (mozzarella, salsiccia, rape e parmigiano) € 10,00
- 27. **Stracchina** (mozzarella, salsiccia, stracchino e rucola) € 10,00

PIADINE

- 28. **Caprese** (piadina, pomodorini, mozzarella fresca e basilico) € 8,00
- 29. **Crudaiola** (piadina, pomodorini, mozz. fresca, crudo, rucola e grana)..... € 12,00

LE SPECIALI

- 30. **Giallo Rossa** (mozzarella, pomodorini, datterino giallo, pancetta, € 11,00
cacio ricotta e basilico)
- 31. **Mara** (mozzarella, crema di zucchine, pomodori secchi, olive taggiasche) € 10,00
- 32. **Mojito** (mozzarella, scampi, stracciatella, lime e menta)..... € 12,00
- 33. **Pasauř** (mozzarella, mortadella, stracciatella, granella di pistacchio) € 10,00
- 34. **Polpo** (mozzarella fior di latte, polpo, arancia, olive nere) € 12,00

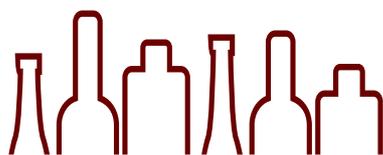
N.B. Per velocizzare il servizio, le pizze non possono essere divise in 2 piatti né subire variazioni.

Costo della pizza piccola € 1,00 in meno

Agriturismo
Masseria

LA DUCHESSA

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile rivolgersi al responsabile.



BEVANDE

Acqua Naturale lt 1,00.....	€ 2,00
Acqua Frizzante lt 1,00.....	€ 2,00
Aranciata cl 33	€ 2,50
Aranciata lt 1,00.....	€ 4,00
Coca Cola cl 33.....	€ 2,50
Coca Cola lt 1,00.....	€ 4,00
Vino Rosato/ Rosso/ Bianco IGT lt	€ 6,00



BEVANDE ALLA SPINA

Vino Caviro Chardonnay frizzante lt 0,5.....	€ 7,00
Vino Caviro Chardonnay frizzante lt 1,0.....	€ 12,00



Birra Moretti Ricetta Originale TIPOLOGIA: Lager

COLORE: Paglierino FERMENTAZIONE: Bassa
GRADAZIONE ALCOLICA: 4,6% VOL
GUSTO: Delicatamente Maltato



Birra capostipite della celebre famiglia birraria italiana che ha avviato la sua produzione nel 1859 proprio con questa ricetta. Il famoso "Baffo Moretti" è nel tempo diventato un'icona popolare, ma la birra è sempre rimasta quella. Un classico senza tempo che non stanca mai.

FORMATO 20 cl € 3,00 40 cl € 5,00 1,5 L € 17,00

Agriturismo
Masseria

LA DUCHESSA

BIRRA IN BOTTIGLIA



Birra Moretti La Rossa TIPOLOGIA: **Bock**

COLORE: Ambrato FERMENTAZIONE: Alta
GRADAZIONE ALCOLICA: 7,2% VOL
GUSTO: Maltato con toni speziati

FORMATO 33 cl € 4,00

È la birra più rotonda e morbida della gamma prodotta da Birra Moretti. Il suo gusto inconfondibile è ottenuto grazie a un "colpo di fuoco" a 105° C con cui i mastri birrai trasformano l'orzo in puro malto. Il risultato è il tipico colore brunito di questa birra e il suo gusto con sentori di caramello e liquirizia.

Birra Spilusa TIPOLOGIA: **Blonde Ale**

GRADO ALCOLICO: 5,0 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8°C



FORMATO 33 cl € 5,00

Perché Spilusa?

Nel nostro dialetto il termine "spilu" significa "forte desiderio". "Spilusa" è quella persona che ardentemente desidera di soddisfare una voglia. Abbiamo voluto immaginare graficamente questo stato d'animo con l'illustrazione di una figura fantastica che rappresenta una "Genietta della pignata", versione alternativa del "Genio della lampada" di disneyana memoria, al quale comunemente si chiede proprio di soddisfare un bel desiderio.

Come la abbiniamo?

Questa è la birra ideale per ogni tipo di pasto: corpo leggero, basso tenore alcolico e giusto equilibrio tra dolce e amaro la rendono una birra estremamente versatile e perciò adatta ad ogni evenienza: può essere bevuta così com'è, per accompagnare una gradevole conversazione o per rinfrescarsi al mare, magari durante un delizioso aperitivo; perfetta quindi anche con primi piatti, pizze, lievitati in genere, hamburger o panini gourmet, crudità di pesce, carni bianche, frittiture. Ci vogliamo però sbilanciare e vi consigliamo di provare un abbinamento locale: Spilusa e frisa tipica pugliese.

Birra Ichnusa non filtrata TIPOLOGIA: **Lager**

COLORE: Dorato e luminoso FERMENTAZIONE: Bassa
GRADAZIONE ALCOLICA: 5,0% VOL
GUSTO: Aromaticità unica, con dolcezza dei malti equilibrati



FORMATO 50cl € 5,00

Ichnusa Non Filtrata presenta un colore dorato e luminoso dovuto alla presenza, in ricetta, sia di malto d'orzo chiaro che malto d'orzo caramello. La piacevole velatura presente è dovuta al fatto che, non essendo filtrata, la birra presenta l'opalescenza conferita dai lieviti rimasti in sospensione. Questi lieviti resistono infatti al naturale processo di decantazione nei tini di fermentazione.

Un blend di luppoli selezionati equilibrano la dolcezza dei malti conferendo un'aromaticità unica. All'olfatto, Ichnusa Non Filtrata regala delicate sensazioni erbacee e note di frutta gialla e albicocca che accompagnano un piacevole fragrante ricordo di crosta di pane. In bocca ha una buona bevibilità, è morbida, corposa ed equilibrata: la nota amara, in chiusura, è lieve e moderata.



BEVI RESPONSABILE

VINI IN BOTTIGLIA

BIANCHI

IRONICO Frizzante cl. 75 Cantine PAOLOLEO

€ 14,00

Ironico si offre brioso e fragrante, ricco di profumi classici dei due vitigni, chardonnay e malvasia bianca, messi insieme, in linea con la filosofia aziendale di proporre vini piacevoli, diretti, immediati, di elevata bevibilità. La manifestazione gustativa, impostata sulla vivace ed effervescente energia delle bollicine e degli aromi, prolunga maggiormente la sua compagnia

ZONA DI PRODUZIONE: Brindisi e comuni limitrofi.

VARIETÀ Chardonnay - Malvasia Bianca di Lecce. Alcool 11%

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e resistente; profumo intenso, di frutta fresca e mela verde; gusto fresco, giustamente acido, armonico e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Consigliato come aperitivo e su piatti di pesce e crostacei.

Servire fresco ad una temperatura di 8° C.

TERESA MANARA Chardonnay Salento Igp cl. 75 Cantele

€ 27,00

Il Teresa Manara Cantele è un grande Chardonnay prodotto con uve coltivate a Guyot nel territorio di Guagnano (Lecce). Il nome di questo vino deriva dall'omaggio che suo figlio Augusto Cantele volle fare alla Madre Teresa Manara una donna forte e fiera che attraversò l'Italia degli anni in cui le imprese erano ancora riservate agli uomini, con un temperamento di cui oggi sono intrise le più importanti selezioni di Chardonnay e di Negroamaro dell'azienda di Guagnano. La vendemmia avviene a metà agosto. Dopo la pigiatura e pressatura soffice, il mosto viene raffreddato a 10° C al fine di favorire una naturale chiarificazione. La prima parte della fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox e la temperatura viene sempre mantenuta sotto i 15° C. Il mosto in fermentazione viene poi posto in barrique dove la fermentazione si completa. A fine fermentazione il vino sosta sur lies in barriques di rovere francese per circa 8 mesi. Caratterizzato da un colore paglierino intenso attraversato tono su tono da nuance verdi e dorate. Presenta un profumo inizialmente speziato che si apre a ventaglio fornendo una gamma olfattiva traboccante di odori floreali e fruttati. L'acacia, il fior di vite affiancano i frutti nostrani ed esotici maturi. Al palato il gusto è setoso, vellutato al tempo stesso mellifluo, complice la vena fresca e la speziatura dolce dei legni utilizzati. Il finale conquista per la sua estrema durata e rende partecipe il degustatore dell'importante peculiarità del terroir. Da servire a una temperatura di 14°C

CHARDONNAY IGP cl.75 AZIENDA AGRICOLA ROLLI

€ 15,00

Territorio: I Vigneti sono coltivati nella zona di produzione del Salento. Gradazione alcolica 12% vol. Fermentazione e note enologiche: in silos di acciaio inox a temperatura controllata. Caratteristiche: Paglierino con qualche bagliore dorato. Olfatto intenso su toni fruttati esotici dolci. Delicate note erbacee con venatura minerale sottile. Palato fresco, piacevole e sottolineato da scia sapida. Abbinamento: verdure in pastella e frutti di mare.

Temperatura di servizio 10°C

IL PUMO Malvasia Sauvignon Salento IGP cl.75 SAN MARZANO

€ 15,00

Il Pumo è un oggetto decorativo che da secoli, in Puglia, adorna balconi e corrimano di antiche scalinate. Simbolo dell'abbondanza e generosità della natura, fatto dell'argilla che un tempo nutriva le vigne. Qui è uno spettro di colori, declinazione di varietà e denominazioni. Il Pumo Malvasia Sauvignon Salento IGP. Blend di Malvasia Bianca e Sauvignon Blanc dal profumo floreale di ginestra ma anche agrumato. Un vitigno autoctono e uno internazionale per un vino fresco e minerale, dalla buona spalla acida. Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino dai riflessi verdolini; profumo floreale riconducibile alla ginestra e fruttato riconducibile agli agrumi e alla frutta esotica. Vino dalla buona spalla acida, fresco e minerale Abbinamenti: Antipasti e zuppe di pesce, formaggi giovani a pasta tenera, primi piatti con sughi leggeri Servire a: 10-12°C



VINI IN BOTTIGLIA

ROSATI

FIVE ROSES 79° Anniversario Rosato Igt Salento cl. 75
Leone De Castris

€ 25,00

Il Five Roses Anniversario nasce con la vendemmia del '93, in occasione dei 50 anni del Five Roses. Rosa cerasuolo brillante, i profumi di mirtillo e ribes rosso sono accompagnati da una nota floreale di rosa. Al gusto è ricco di una fresca acidità, ottima struttura con un finale fruttato e persistente. Si consiglia con risotti, piatti a base di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio 10-12°C

Colore Rosa corallo molto luminoso.

Profumo Ricco, floreale e fruttato, con sentori di petali di rosa, piccoli frutti rossi, amarene ed erbe aromatiche.

Gusto Fresco, sapido, elegante ed equilibrato, con aromi di frutta ed erbe selvatiche.

ASKOS SUSUMANIELLO Rosato Salento IGT cl. 75
Masseria Li Veli

€ 28,00

DESCRIZIONE

Askos è il nome del nostro progetto dedicato alla ricerca, selezione e valorizzazione del patrimonio dei vitigni autoctoni pugliesi in via di estinzione. I vini sono prodotti esclusivamente con uve provenienti da zone a particolare vocazione nelle quali il vitigno è allevato secondo i canoni di un'antica memoria. Il simbolo è un askos, "decanter" greco del I secolo a.c.

NOTE ORGANOLETTICHE

Bellissima veste ramata. Naso di rosa fresca coperta di rugiada, fragola, lampone, peonia. In bocca è davvero scorrevole, di rara gradevolezza, ma al contempo ha grande personalità dalla inaspettata, lieve percezione tannica ad una sapidità che evoca il mare. Chiude, lungo, su note floreali.

Da servire a una temperatura di 6-8°C.

SUSUMANIELLO IGP cl.75 AZIENDA AGRICOLA ROLLI

€ 15,00

Territorio: I Vigneti sono coltivati nella zona di produzione del Salento.

Gradazione alcolica 12,5% vol. Fermentazione e note enologiche: Tradizionale metodo di vinificazione ad alzata di cappello con macerazione sulle bucce.

Caratteristiche: Salmone luminoso con riflessi corallo. L'olfatto non tradisce le note di frutto rosso croccante: Ciliegia, lampone. Gusto saporito, sferico, piacevole il richiamo al frutto coerente con l'olfatto. Asciutto.

Abbinamento: Piatto ai frutti di mare, gamberi, gamberoni grigliati.

Temperatura di servizio 12°C



VINI IN BOTTIGLIA

ROSSI

NEGROAMARO IGP cl.75 AZIENDA AGRICOLA ROLLI

€ 15,00

Territorio: I Vigneti sono coltivati nella zona di produzione del Salento.

Gradazione alcolica 13% vol. Fermentazione e note enologiche: In silos di acciaio inox con macerazione prolungata per 10 giorni.

Caratteristiche: Rubino luminoso e denso dai bordi sottilmente violacei. Olfatto carico di frutto, speziatura dolce e sbuffi di tabacco. Palato fresco, coerente ai richiami olfattivi, asciutto e persistente.

Abbinamento: Tripudio di formaggi di stagionatura medi-lunga. Tagliere di salumi, zuppe di legumi e primi di carne.

Temperatura di servizio 16°C

PRIMITIVO Salento Igp cl. 75 Cantele

€ 20,00

Se fosse una domanda, il Primitivo avrebbe almeno due risposte: una adriatica, l'altra jonica. Due inclinazioni. Traducendole in piaceri più o meno accomunabili: il sapore della lettura o della musica in notturna, quando tutto il resto del mondo sembra sotto l'effetto di uno strano incantesimo e la stesura segreta di una lettera d'amore dedicata a qualcuno che non sospetta minimamente di essere movente e ispirazione. Così il Salento continua ad esprimere la sua doppia personalità, ed è questo a renderlo speciale e seducente. Basti pensare ai due mari, alla stregua delle aree per la coltivazione del Primitivo che è tutto sommato significa dire un luogo di mezzo e allo stesso tempo è anche dire il retrogusto di un cielo terso, ma pieno della densità di un tempo sospeso ad incredibili altezze e profondità. Ottimo con primi piatti conditi al ragù di carne, con l'agnello e i formaggi stagionati. COLORE: Rosso rubino con delicata unghia granata. NASO: I profumi minerali creano una delicata intersezione con la marasca, l'amarena e la prugna; i fiori e le spezie chiudono in un finale dotato di un'ottima insistenza olfattiva. PALATO: I tannini non aggressivi, la buona acidità, in parallelo alla morbidezza e all'alcolicità tipica, suffragano la bontà del primitivo: vino vigoroso un tempo, ma elegante e signorile oggi.

ARCHEE Primitivo di Manduria DOP (12 mesi in Barrique)

€ 40,00

LE VIGNE DI SAMMARCO

COLORE: Rosso rubino intenso

OLFATTO: Profumo fine, elegante e fruttato con sentori di frutti di bosco.

Speziato con sentori di vaniglia e liquirizia

PALATO: Il vino si presenta equilibrato per la presenza di tannini nobili che rendono il prodotto molto piacevole e sensuale

ZONA DI PRODUZIONE: Manduria (TA)

VARIETÀ: Primitivo. Alcool 15%

ABBINAMENTO: Si può gustare abbinato a secondi di carne e formaggi

stagionati. Si sposa benissimo con un primo piatto tipico del Salento: i "Pizzicarietti"

SERVIRE A: 18-22° C



mini è bello, quando nella bottiglia piccola c'è il vino buono.

*ideale
per la coppia*

BOTTIGLIE DA 37,5 CL

FEDORA

Bianco

€ 8,00

Castel del Monte D.O.C.

Vino fresco e fruttato ottenuto dall'incontro tra i vitigni tradizionali della zona DOC Castel del Monte, quali il Bombino Bianco e il Pampanuto, e una piccola quantità di Chardonnay che ne esalta la complessità. Il risultato è un vino molto piacevole, dal gusto fresco, delicatamente fruttato e giustamente sapido, che bene accompagna antipasti, piatti a base di pesce e paste leggere. Ben fresco, è ottimo anche come aperitivo.

ROSÈ

Rosato

€ 8,00

Castel del Monte D.O.C.

Questo vino ha fatto la storia dei rosati italiani. È ottenuto principalmente dalla varietà Bombino Nero, tradizionale delle colline rocciose della zona DOC Castel del Monte. Dopo una pigiatura soffice, l'uva viene tenuta a macerare per 18 ore per estrarre dalle bucce il giusto colore e le sostanze aromatiche che gli conferiscono le caratteristiche e la tipicità che lo hanno reso famoso. Secco, leggero e fruttato, è un classico vino da tutto pasto da servire ben fresco.

RUPICOLO

Rosso

€ 8,00

Castel del Monte D.O.C.

Rosso fresco e fruttato ottenuto dall'incontro tra le varietà tradizionali della zona DOC Castel del Monte, tra le quali il Nero di Troia, e l'internazionale Cabernet Sauvignon. Il risultato è un vino dalla grande bevibilità che si esprime con un bouquet fresco e floreale con note di pepe nero e un palato piacevole e dinamico dalla bella persistenza. Zuppe, paste con sughi saporiti e carni sono gli abbinamenti più appropriati.





DESSERT

Spumone artigianale.....	€ 5,00
Tartufo bianco.....	€ 5,00
Tartufo nero.....	€ 5,00
Il limone.....	€ 5,00
La noce di cocco.....	€ 5,00
Pizza con nutella.....	€ 5,00
Dolce della Casa.....	€ 4,00
Sorbetto al Limone.....	€ 4,00
Sgroppino.....	€ 5,00



Caffè.....	€ 1,00
Amari.....	€ 2,00
Grappa.....	€ 3,00

Agriturismo
Masseria

LA DUCHESSA



La Masseria "La Duchessa", la cui primitiva costruzione risale tra il XVI e il XVII secolo, è situata nell'antico feudo del Casale Bucitina o Vocettina, il cui feudatario, nel 1284, era il Barone Americo Rainaldi; in seguito, nel 1383 il feudo fu donato al Barone Bernardo Sambiasi dal di Taranto Raimondello del Balzo Orsini.

Dalle fonti d'archivio si evince che intorno alla metà del '600 ne era proprietario Giuseppe Natale di Lequile. La moglie di questi, Donna Vincenza Antonuccia, rimasta vedova, nel 1693 fonda un cospicuo Beneficio Ecclesiastico di 500 ducati nella Chiesetta della Masseria dedicata alla Beata Vergine del Carmine, dove si celebrò la Messa fino alla prima metà del sec. XX. Nel '700, la produzione agricola e quella della pastorizia venne incrementata grazie all'impegno di Raimondo e Geronimo Natale, padre e figlio, che, nel frattempo, divenuti proprietari anche delle Masserie "Monteruga", "li Ciurli", "li Peliti" e "Santa Venia", entrarono a far parte del ceto dei Nobili di Napoli con il titolo di "Magnifico"

Successivamente, tra diverse vicissitudini, la proprietà passò ai Cosma di Novoli, poi ai Licci di Campi.

Dopo molti decenni di totale abbandono con conseguente condanna alla rovina, nell'anno 1998, i Nicolaci di Veglie, attuale famiglia proprietaria, con grande tenacia ha ristrutturato il caseggiato riportandolo agli antichi splendori adeguandolo alle nuove esigenze con cinque appartamenti e ampi saloni per varie cerimonie.

La squisita ospitalità ai turisti che vogliono godere di un sano e tranquillo soggiorno rurale in un ambiente storico e la degustazione di piatti tipici e prodotti locali, frutto della generosa terra coltivata dagli stessi Nicolaci contribuiscono, a pieno titolo, a considerare "La Duchessa" un'importante tessera del meraviglioso mosaico agriturismo del Salento.