



Menù di Pasquetta 2019

Focaccette ai mille sapori

Soppressata pugliese con bufalina e prosciutto crudo

Tagliere di formaggi locali Insalata di erbe primaverili

Involentino di spada con melanzane grigliate pomodorino e stracciatella in crosta

Riso nero con gamberi e zuccina al basilico

Verdure pastella te alla birra

Sformatino di uova caciocavallo e zucchine su crema di piselli

Primi piatti

Cavatelli di ceci neri con seppie gamberi e cozze bietolina selavtica e asparagi

Lasagnetta con funghi cardoncelli pomodorino infornato salsiccia e burrata

Secondo piatto

Controfiletto in crosta di frutta secca con salsa funghi,

Patata sabbiosa e finocchi

Dolce pasquale con frutta

Bevande incluse euro 55

Vino primitivo biologico cantina Polvanera di Gioia del Colle

