

Menù di Pasqua

*Grand Plateau primaverile:
ovetto di quaglia nascosto su nido di
paglia Kataifi; burratina barese
affumicata; Caciocavallo Silano;
Capocollo di Martina Franca su pane di
Altamura scottato; frisella di grano
integrale ai pomodori secchi e asparagi
evo-lution*

*Foglie d'ulivo agli spinaci, con zucchine,
olive e gamberetti*

*Risotto Carnaroli agli "urtisons" e
formadi Frant*

*Sorbetto ai gelsi neri su cestello
ghiacciato d'arancia*

*Coscetta d'oca laccata al miele d'acacia,
cotta a bassa temperatura, fiammeggiata
al gioiello Nonino*

*con flan di erbe di campo e polentina
bianca rustica e fave freschi*

*Millefoglie caramellate con mousse al
cioccolato bianco e fragole, gocce di vino*

*Primitivo di Manduria cotto,
su cialdina soffice di colomba artigianale
Caffè*

*Acqua minerale naturale e frizzante;
vino della casa selezione Giovanni Bellia*

*Euro 45,00 a persona all inclusive
Bambini con menù a loro dedicato Euro
20,00*