

Menù Corbezzolo

Aperitivo

con
prosecco ed analcolico

Antipasti

1. *Cialledda di molluschi e crostacei con gamberoni cotti al vapore, insalata di sedano rapa e aceto balsamico di Modena*

Centro tavola

Canapès

Frutti di mare alla tartara con ostriche, gamberi rossi e tagliatella dell'Adriatico con grana e spiedino di verdure e totani fritti con salsa di pere

2. *Culatello di Zibello e ananas con bresaola di magatello letto di rucola e caciocavallo podolico e marmellata di cipolle rosse di Acquaviva*

Centro tavola

Salsiccia a punta di coltello con funghi e patate al vino bianco

Primi

Scialatelli di Gragnano al ragù di crostacei del momento (astice, scampi e mazzancolle)

Panciotti ripieni di melanzane e scamorza con vellutata di pomodoro al basilico e granella di pistacchi

Secondo

Entrecote di Angus Irlandese grigliata con porcini trifolati, patate novelle e misticanza all'agro di mele

Dessert

Trasparenza di frutta fresca e di sottobosco, infuso al timo e gelato al fiordilatte con croccante di mandorle e salsa di fragole

Torta

Vini D.O.C. Pugliesi

Acqua, bibite

Caffè, digestivi, spumante

€ 85,00 pro capite

§ § § §

Soluzioni per eventuale secondo a base di pesce:

1. *Bruschetta di cernia con capocollo, salvia e crudaiola di pomodoro*
2. *Cornucopia di branzino cotto al vapore con guazzetto di frutti di mare*
3. *Trancio di pesce spada con salsa di agrumi e finocchi*