

Menù Leccio

Aperitivo

con
prosecco ed analcolico

Antipasti

1. *Tortino di patate alla catalana con polipo alla menta, cous cous alla frutta secca e seppie al cerfoglio*

* * *

Centro tavola

*Bruschette con pomodoro ciliegino e panzerottini
Spiedini di verdure e totani fritti*

* * *

1. *Capocollo di Martina Franca, lonza e salame di cinghiale con formaggi di masseria e marmellata di cipolle rosse di Acquaviva*

Primi

Rollatina di pasta fresca gratinata e farcita con gamberetti ed asparagi su passata di pomodoro alla maggiorana

Avellinesi con salsiccia a punta di coltello, porcini e pane croccante

Secondo

Battuto di scottona con scamorza affumicata, pomodorini soleggiati al basilico, salsa al vino bianco e salvia

Dessert

Trasparenza di frutta fresca e di sottobosco marinata al timo con gelato al fiordilatte e salsa alle fragole e basilico

Torta

*Vini D.O.C. Pugliesi
Acqua, bibite
Caffè, digestivi, spumante*

€ 70,00 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*