

MENU' DEGUSTAZIONE

ANTIPASTO

Piatto unico con bruschetta con mozzarella lavorata a siero a innesto pomodoro confit in olio evo

Focaccia Barese
e taralli fatti a mano cotti in forno a legna

Burrata di masseria

Capocollo di Martina Franca

Crudo San Daniele Doc Dall'Ava

Caciocavallo podolico stagionato in grotta

Pecorino riserva di cantina

PRIMO PIATTO

Piatto del giorno "Vino & Amore"

SECONDO PIATTO

Bombetta Pugliese con patate al forno

Bevande escluse

ANTIPASTI

- Piatto Vino & Amore: Capocollo di Martina Franca, Burrata di masseria
- Formaggio stracchino locale, verdure grigliate
- Tagliere misto salumi e formaggi locali
- Tagliere misto salumi locali
- Tagliere misto formaggi locali con miele e confetture
- Caprese con mozzarella di bufala locale
- Piatto crudo San Daniele dok dall'Ava con fiordilatte o burrata
- Piatto misto sott' oli locali
- Piatto vegetariano sott' oli Evo, verdure grigliate, burrata di masseria

PRIMI PIATTI

- Orecchiette baresi con sugo di pomodoro fresco, basilico e cacioricotta
- Orecchiette baresi con cime di rapa, olio, aglio e acciughe
- Purè di fave e cicoria
- Riso patate e cozze

- Parmigiana di melanzane
- Lasagna

SECONDI PIATTI

- Bombette pugliesi
- Chicchette di salsiccia tagliata a punta di coltello

CONTORNI

- Patate al forno
- Verdure grigliate

DESSERT

- Spumone
- Tiramisù
- Amaro locale
- Grappa
- Caffè

BEVANDE

- Selezione vini rossi pugliesi
- Vini rossi Riserva
- Selezione vini bianche zona Valle D'Itria
- Selezione vini Rosati Valle D'Itria

BIRRE ALLA SPINA

- Birranova artigianale bionda
- Birranova artigianale Ambrata

APERITIVI ALCOLICI

- Aperol Spritz
- Campari Spritz
- Gin Tonic