

1 GENNAIO 2020

MENU DI CAPODANNO

ANTIPASTI

Antipasto della casa centro tavola

PRIMI PIATTI

Fregola ai frutti di mare e perle di ortaggi

Laganari alla martinese, con funghi
cardoncelli, capocollo, pomodorini e cacio ricotta

SECONDO

Carrè di vitellino al forno con salsa d'arrosto e purè di
patate

DESSERT

Tartelletta al cremoso di ricotta, con frutti di bosco
e sorbetto alla fragola

VINI:

PRIMI FILARI "IGP" VALLE D'ITRIA (AZIENDA AGRICOLA MONTEMARCUCCIO),
NEGROAMARO DEL SALENTO (PRODUTTORI VINI MANDURIA),