



19 GIUGNO CANTINE “PRODUTTORI DI MANDURIA”

START 20:45

€ 55,00 € per persona

DEGUSTAZIONE: “STASERA I PRODUTTORI DI MANDURIA VANNO IN BIANCO”

IL NOSTRO BENVENUTO

Tris di tartare (Salmone, Tonno, Dentice) su Crostini,

Mousse di Ricotta e Zeste di Lime

In abbinamento: Spumante Leggadro brut Metodo Classico 30 mesi da Fiano e Malvasia Bianca

ANTIPASTO

Tagliatella di Calamaro Croccante con Sale Aromatizzato

e Chutney Pesca e Mango

In abbinamento: Zin Salento I.G.T. da Fiano

PRIMO PIATTO

Show Cooking con Padellone Calamarata, Vellutata di datterino giallo

Pachino semidry, Pescatrice e Pecorino

In abbinamento: Alice Salento I.G.T. da Verdeca

SECONDO PIATTO

Ombrina Piastrata su Crema morbida di Sedano Rapa
e Chips di Patata Viola

In abbinamento: Santa Gemma Salento I.G.T. da Chardonnay

Dessert

Cheesecake agli Agrumi in Bicchieri