



Menù di Pasquetta

Antipasti serviti a persona:

Benvenuto di stuzzichini caldi con farina di grano Senatore Cappelli bio (sfornati in Masseria)

Selezione di salumi apulo-lucani

Antipasto centrale freddo:

La delizie del casaro: cestino di crema di ricotta, nodino di fiordilatte, pecorino con confettura

Antipasto centrale caldo:

Funghi cardoncelli croccanti su crema di patate alla curcuma e profumo di tartufo

Timballetto di finocchietti selvatici

Primi

Trofie con pesto leggero di zucchine, salsiccia e crumble di parmigiano

Bauletto di crepes murgiano, con caprino, asparagi e patate su crema di Pallone di Gravina e guanciaie croccante.

Secondo:

Grigliata con bombetta di capocollo, salsiccia e spiedino di agnello croccante

Calariello con agnello e verdure campestri

Fantasie di Frutta di stagione con zeppolina

Bevande (acqua, vino Primitivo e Verdeca) Caffè ed amari

Costo del pranzo per adulti, € 60,00.

Menù differenziato per bambino € 30,00