



## *Menù Ferragosto 2024*

### **Aperitivo:**

**Benvenuto di stuzzichini rustici\* serviti con aperitivo analcolico e sangria bianca**

### **Antipasti:**

**Selezione di salumi con frisella di grano duro \***

**Parmigiana bianca di zucchine gratinate**

**Cestino di pasta fillo con caponata di verdure ed involtino di melanzane**

**Composizione di formaggi: cestino di crema di ricotta, nodino di fiordilatte, pecorino con confettura**

### **Primi:**

**Tagliolini verdi con crema di burrata, ciliegino confit e guanciale croccante**

**Risotto selezione carnaroli con mela verde, stracciatella e capocollo di Martina Franca croccante**

### **Secondo:**

**Grigliata mista di carne con contorno di patate al profumo di rosmarino e insalata rustica**

**Frutta di stagione e dessert**

**Bevande ( acqua, vini Cantina Gentile) Caffè e digestivi**

**\*prodotti di farina grano Senatore Cappelli bio dell'azienda (sfornati in Masseria)**

**Costo pranzo adulto € 60,00, menù bambino € 30,00**