



MENÙ MARZO

Antipasti

Caramelle di bufalina dal cuore di caprino mantecato su guazzetto di verdure

Chiamiamola parmigiana di melanzana su colatura di alici, pomodorino appassito e provola fumè

Primi

Risotto "Riserva Carnaroli" mantecato con cacio e pepe, carciofo marinato e polvere di tarallo

Foglie di ulivo saltate con asparagi, guanciale al legno d'ulivo e limone

Secondo

Tenero capocollo di maiale cotto a bassa temperatura su funghi porcini e patate novelle al tartufo

Frutta e Dessert

Frutta fresca di stagione con bavarese al cioccolato granella di amaretto e pere caramellate

Cantine: Conte Spagnoletti Zeuli

Menù adulti - € 40,00 vini inclusi con servizio mescita

Menù baby - € 20,00 con animazione

È gradita la prenotazione!

Per info e prenotazioni:

329.25.82.419 - 348.52.66.348

info@masseriatorredinebbia.it

Corato - C.da Torre di Nebbia

(zona Castel del Monte)

348.52.66.348

masseriatorredinebbia.it

N.B. Il presente Menù è una proposta che può essere variata nelle singole portate con richiesta da effettuare almeno il giorno prima