



MENÙ PASQUA

Antipasti

Salmone marinato su giardiniera di finocchi, cavolo viola e guazzetto di agrumi

Zucca dal cuore di baccalà mantecato su guazzetto di pomodorini capperi uvetta e pinoli

Carpaccio di vitellino marinato al melograno su formaggio fresco e chips di zucchine

Primi

Risotto con punte di asparagi e cubetti di barbabietola macerata

Troccolo gratinato con datterino giallo, melanzana frita e fiocco di burrata e nocciole tostate

Secondi

Filetto di suino nero al tarallo pugliese su crema di patata viola e frutta grigliata

Alzatine di agnello della murgia alla brace

Frutta e Dessert

Composta di frutta fresca di stagione con babà, crema e frutti rossi

Pastiera alla ricotta

Cantine: Conte Spagnoletti Zeuli

Menù adulti - € 65,00 bevande incluse

Menù baby - € 30,00 con animazione e piccola passeggiata a cavallo

Musica con dj

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