



## MENÙ MARZO

### Brevi proposte dello Chef

#### Antipasti

Capocollo stagionato in grotta, carpaccio di scottona alle erbe, filetto di suino lardellato con pecorino canestrato e gelatine di vino

Chiamiamola parmigiana di finocchi su crema di fave secche

#### Primi

Orecchiette con rape, salsiccia affumicata e burrata

Millefoglie di verza con pecorino canestrato pinoli e uvetta su battuto di pomodoro marinato

#### Secondo

Tenero capocollo di maiale cotto a bassa temperatura su bietolina al limone e fiori disidratati

#### Frutta e Dessert

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

#### Cantine: Conte Spagnoletti Zeuli

**Menù adulti - € 40,00 vini esclusi**

**Menù baby - € 25,00**

È gradita la prenotazione!

Per info e prenotazioni:

329.25.82.419 - 348.52.66.348

[info@masseriatorredinebbia.it](mailto:info@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**

**Su richiesta è possibile riservare in esclusiva una saletta per la massima garanzia anti Covid.**

Corato - C.da Torre di Nebbia  
(zona Castel del Monte)

348.52.66.348

[masseriatorredinebbia.it](http://masseriatorredinebbia.it)