



## MENÙ OTTOBRE

### Antipasti

Piccola zucca dal cuore di ricotta, capperi e acciuga

Pancetta di maiale cotta a bassa temperatura su fonduta al pecorino e frutti di bosco e germogli croccanti

### Primi

Foglie di ulivo saltate con cima bianca, polvere di guanciale, pomodori secchi e limone

Mezzo pacchero mantecato al cinghiale e funghi porcini

### Secondo

Angus spadellato con tortino di burrata affumicata in pasta fillo

### Frutta e Dessert

Frutta fresca con bianco mangiare alla mandorla su salsa all'arancia e mou salato

Cantine: Conte Spagnoletti Zeuli

Menù adulti - € 45,00 vini esclusi

Menù baby - € 30,00 con animazione

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

Corato - C.da Torre di Nebbia

(zona Castel del Monte)

348.52.66.348

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