



## MENU NOVEMBRE

### Benvenuto

Mandorle salate e focaccia ai grani antichi

### Antipasti

Petali di angus affumicato al legno d'ulivo su insalatina di finocchi all'arancia

Verza bruciacciata dal cuore di mandorle con uvetta e pomodoro secco su vellutata di zucca e pecorino

### Primi

Crespella dal cuore di ricotta carciofi e limone su vellutata di carote e guanciale croccante

Cherubino dal cuore di finocchietto selvatico su letto di cime di rape burrata e pane tostato

### Secondi

Tenero di maialino cotto a 65° con frutti di bosco e bietolina profumata

Centrale di agnello murgiano alla brace

### Frutta e Dessert

Macedonia di frutta fresca di stagione con caldo strudel di mele su crema alla vaniglia

Cantine: Conte Spagnoletti Zeuli

Menu Adulti € 45,00 a persona vini esclusi

Menu Baby € 25,00

Per i bimbi animazione con baby sitter

Offriamo la possibilità, per la sicurezza di tutti gli ospiti, di riservare la zona per il proprio pranzo e/o cena in Masseria. Riserva il tuo spazio per vivere serenamente la tua esperienza nella nostra struttura, nel rispetto delle prescrizioni anti COVID-19.

È gradita la prenotazione!

Per info e prenotazioni:

329.25.82.419 - 348.52.66.348

info@masseriatoredinebbia.it

N.B. Si prega di indicare in anticipo di almeno due giorni le intolleranze ed allergie.

Corato - C.da Torre di Nebbia  
(zona Castel del Monte)  
348.52.66.348  
masseriatoredinebbia.it