



MENÙ CENA 14 AGOSTO - ore 20.30

Cena servita sotto le stelle completamente all'aperto con musica dal vivo e fine serata con dj set

Angolo del bere "divino"

Cantina Conte Spagnoletti

Angolo dei salumi pugliesi

Capocollo monti Dauni - Pancetta tesa affumicata legno di ulivo -
Carpaccio di scottana affumicata - Prosciutto Faeto alla morsa

Angolo del casaro

Treccioni - Nodini - Ricotta di pecora - Caciocavallo podolico presidio Slowfood -
Caciotta stracchinata - formaggio Murgiano capra e pecora

Angolo dello chef

Due primi piatti a cura del nostro Chef Domenico Valente

Angolo della brace

Bombette di Poggiorsini alla brace

Angolo del gran fritto

Baccalà in tempura

Angolo del forno

Focaccia - Pane - Taralli

Angolo del maestro pasticcere

Francesco Gattulli

Menù adulti - € 49,00 - riduzioni concordate per gruppi

Menù baby - € 25,00 con animazione

È gradita la prenotazione!
Per info e prenotazioni:
329.25.82.419 - 348.52.66.348
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