



MENU OTTOBRE

Benvenuto

Mandorle salate e focaccia ai grani antichi

Antipasti

Piccola zucca dal cuore di pane con ricotta capperi e acciuga

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

Primi

Millefoglie di grano dal cuore di cavolfiore bianco su fonduta al pomodoro secco e polvere di pane aromatizzato

Risotto Acquerello mantecato al tartufo nero con spumone alla carbonara e guanciale tostato

Secondo

Manzo cotto a bassa temperatura su riduzione al Montepulciano e flan alla burrata affumicata

Centrale di agnello nostrano delle Murge alla brace

Frutta e Dessert

Composta di frutta fresca di stagione con delizia d'autunno

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@masseriatorredinebbia.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
masseriatorredinebbia.it