



MENÙ 8 DICEMBRE - IMMACOLATA

Aperitivo

Piccole curiosità dello chef

Antipasti

Seppia cotta a 62° su spumone di ceci croccante al nero di seppia e gel di cima di rapa
Rosa di carciofo su patata all'arancia e polvere di pancetta

Primi

Calamarata al salto con baccalà pomodorino candito su crumble di uvetta, limone e olive
Millefoglie di grano con funghi cardoncelli su zucca bruciata e salsiccia al coltello

Secondo

Filetto di manzo con cilindro di borragine ,chips di carote e salsa di ricotta salata affumicata

Frutta e Dessert

Frutta fresca di stagione con tronchetto al cacao con rocher e sabbia di mandorla

Animazione con Grace Zingarelli (vocalist) e dj set

Cantine: Conte Spagnoletti Zeuli

Menù adulti - € 60,00 vini inclusi
Menù baby - € 25,00 con animazione e
passeggiata a cavallo

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