

BRUNCH DI PASQUETTA 22.04.2019 ORE 13:00...15:00

dal nostro forno a legna dall'orto e sfizi vari::

pani misti, focaccia, panzerotti della tradizione, rustici leccesi,
salatini cocktail, ortaggi in tempura

dall'orto:

zucchine in agrodolce, melanzane grigliate
melanzane fritte con cacioricotta, funghi gratinati al prezzemolo e aglio
peperoni gratin, insalata di grano ortaggi e cacioricotta

dai due mari:

sashimi e carpacci affumicati di pesce spada, tonno e salmone
con olio extravergine e limoni con insalate
polpo e seppie alla griglia

angolo del casaro:

pecorino misto vaccino, caciocavallo podolico, mozzarelle tirate a mano,
scamorzine affumicate, giuncata, ricotta di mucca e stracciatella alla panna
alzata di Grana

angolo del Norcino:

capocollo di Martina Franca, salamini di masseria,
veli di prosciutto di Parma, Bresaola rucola e grana

primi piatti

ravioli ricotta e funghi porcini con pomodorini profumati al timo
risotto al curry e gamberi

gran buffet di dolci pasquali
bicchierini dolci, pasticceria fresca, colomba

€ 35,00 a persona vini e bevande incluse (1 acqua e 1 vino a coppia)
servizio a buffet e tavolo privato per la seduta, musica dal vivo

bevande extra:

Fanta lattina /Coca cola lattina € 2,00 - Acqua naturale/gassata € 2,00 - Birra Moretti 66 cl € 4,00
Prosecco Doc € 15 - Rosato negroamaro € 12 - Rosso negroamaro € 12
Caffè € 1,00 - Amaro € 2,00 - Grappa Prime Uve/Whisky € 3,00