



Menù dello Chef Lillo

Prezzo:150,00€

Aperitivo di benvenuto all'americana

Stuzzicherie dello chef con:

Canapè assortiti.

Panzerottini ai due colori

Anelli e ciuffi di calamari fritti

Cornetti salati ai quattro gusti.

Pettolina con cime di rapa e salsiccia, mini burger e rustici.

Zucchine e gamberetti in pastella frita

Angolo esotico personalizzato.

Analcolici di frutta e prosecco con angolo di birre artigianali.

Antipasti serviti a persona in giardino:

Cappellaccio di polpo fritto servito con crema di pomodoro aromatizzato al basilico e coda di

gambero in pasta filo * **NEW 2024.**

Manzo cotto a bassa temperatura e affumicato al miele di Acacia, servito al carpaccio con burratina e

perline di aceto balsamico.

Tataki di tonno piastrato con lardo di colonnata servito su pavè al sedano e rapa, veli di marlin

affumicato e polvere di tè verde.* **NEW 2024.**

Serviti in Sala:

Primi piatti

Rollatina con grano arso e aragosta servita al gratin.

Risotto acquerello con radicchio trevigiano, ristretto al primitivo di Manduria, mantecato con provola

affumicata * **NEW 2024.**

Secondi piatti

Trancio di Barramundi asiatico grigliato, servito su purè di patata viola e coda di aragostella * **NEW 2024.**

Imperatore di Puglia

Lombata di vitello in crosta leggermente tartufata servita con tortino di patate e formaggi.

Sfera di sorbetto glassato al limoncello * **NEW 2024**

Composè di frutta mediterranea.

Open bar.

Gelato.

Dolci sfiziosità del pasticciere in giardino.

Torta Mariage .