



Banchetto nuziale di campagna

Prezzo: 115,00€

Antipasti a buffet

Angolo della norcineria: prosciutto crudo nostrano al taglio, capocollo di Martina Franca, salsicce pugliesi piccanti e dolci

Angolo del casaro: ricottine del pastore con miele fuso, selezione di formaggi pugliesi semi-stagionati e stagionati con confetture abbinate, burratine di Gioia del Colle (Ba) classiche e affumicate, mozzarelline della tradizione con casaro all'opera

L'angolo del golfo: pesce in bellavista ai profumi del Mediterraneo, carpaccio di pesce spada marinato al moyto, impepata pugliese di cozze

Le terracotte: verdure di campo stufate con polpettine e pomodorini, cocotte di polipo e patate in umido, spezzatino di arista con verdure di stagione

L'angolo del fornaio: pane cotto al forno a legna, pagnotte e focacce pugliesi

Griglia con show cooking: mortadella alla griglia, spiedo di seppia, bruschette assortite

Primi piatti

Cavatelli in zuppeta dell'adriatico

Strascinati integrali con ragout di carni bianche su fonduta di scamorza affumicata

Secondo piatto

Entrecote alla griglia con insalatina di grana, barattini e mandorle tostate

Patata ripiena con ricotta e porcini

Dessert

Buffet di frutta e dolci

Frutta fresca di stagione

Torta nuziale