



Menù matrimonio

Prezzo:140,00€

Drink di benvenuto

Prosecco cocktails e long drinks
Sfizioosità dello Chef

Buffet di antipasti

Angolo Mare

Polpo arrosto marinato alla menta con patate novelle allo zafferano e chips al nero di seppia
Baccalà marinato, insalatina di sedano pomodori, olive e pepe rosa
Gamberoni al vapore con guacamole e cipolla rossa caramellata
Seppia scottata con insalatina ai frutti di bosco ed asparagi
Tonno rosso scottato ai semi di sesamo, mousse di melanzana e rughetta fritta
Salmone marinato con insalatina di frutta

Angolo Terra

Soufflè di bietola, chips al parmigiano e crema di pomodoro datterino
Timballo di zuccina, praga e cacioricotta
Soffice di ricotta e guanciaie su pesto alle mandorle
Carpaccio di manzo con rughetta selvatica, pomodori secchi di Torre Guaceto, grana e glassa
balsamica
Giardinetto di verdure piastrate
Peperoni arrosto con olio alla menta e aglio flambè

Angolo del Norcino

Crudo dolce in sella
Capocollo di cinghiale
Salame
Pancetta pepata

Angolo del Casaro

Taglieri dei canestrati pugliesi accompagnati da Confetture della Masseria

Giuncatine aromatizzate alla rucola, noci e peperoncino

Stracciatella con insalatina di pere e mango

Treccione affumicato

Mozzarelle

Angolo delle Tradizioni

Focaccia morbida ripiena di cipolla, tonno olive leccine e capperi

Acqua sale rivisitata

Parmigiana di melanzane e basilico fritto

Crema di fave con cipolla rossa di Acquaviva

Primi piatti

Mezzi paccheri con scampi, asparagi e polvere di pomodoro

Trofie con guanciale e melanzane, zuppa di zucchine e menta e lamelle dolci di arancia

Secondi piatti

Ombrina arrosto con panatura allo zafferano, patata agli agrumi e bietolina colorata

Dessert e bevande

Gran Buffet di Frutta e Dolci

Wedding Cake

Vini della Cantina San Donaci

Rosato

Bianco

Negramaro

Primitivo