



## Menù di base

Prezzo: 100,00€

### Aperitivo

Prosecco o analcolico e frittino

### Antipasti

Isola del contadino: pitta di patate, parmigiana di melanzane, sfogliatelle salate, involtino primavera, insalata di patate, noce tonnata, polpette di vitello al sugo, caponata, brasato con rucola e grana, pezzetti di cavallino, insalata alla contadina, verdure grigliate.

Isola di mare: Insalata di mare, cozze gratinate, polpo il "pignata", carpaccio di pesce spada e tonno rosso, argentini, insalata catalana, seppia alla griglia con verdure, pepata di cozze alla Gallipolina (a vista).

Isola del casaro: primo sale vari gusti (bianco, rucola, noci e peperoncino), giuncata, ricottine, nodini, rollè di mozzarella farcito.

### Primo Piatto (uno mare o terra da scegliere)

Mare: strozzapreti ai frutti di mare con gamberetti, cozze e vongole; calamarata con tocchetti di pesce spada e pomodorini; cavatelli al ragù di pescatrice con gamberetti in salsa rosè

Terra: cannelloni al ragù casereccio con funghi e provola; ravioli cacio e pepe con pancetta affumicata e pomodorini freschi, ravioli ai funghi con salsiccia e radicchio

### Secondo piatto (uno mare o terra da scegliere)

Mare: frittura di mare mista con spiedini di pesce, pesce spada alla Gallipolina e gamberoni gratinati, filetto di orata in crosta di patate con contorno di insalata mista

Terra: porchetta di suino e arrosto di vitello ripieno cotto al forno a legna con contorno di patate al rosmarino

### Dessert

Specchi con frutta di stagione e dolci mignon a buffet

# Masseria Grande

---

Torta con spumante

Open bar e bevande incluse.