



Il Carrubo

Prezzo:180,00€

Aperitivo

Welcome drink

Acque profumate, Latte di mandorla, Limonata

Rito Civile

Aperitivo

Spumanti brut, Aperol Spritz, Americano, Negroni,

Analcolici agli agrumi

Selezione di canapè

Assortimento di piccola rosticceria

Frittura di verdure di stagione

Tempura di calamari e gamberi2' parte

Antipasti

Insalata di polpo con patate allo zafferano e olive leccine

Seppia scottata punte di asparagi e pomodori verdi San Marzano

Sgombro in crosta di mandorle con zuccina alla poverella

Insalata di mazzancolle e carciofi alla menta con cipolla caramellata

Il Cacio impiccato live

Nodini di mozzarella, primo sale classico e con la rucola, stracciatella,

caciocavallo, pecorino,

formaggio fresco e aromatizzato al pistachio e al peperoncino

Selezione di salumi tagliati con affettatrice rossa

Capocollo di Martina Franca, filetto lardellato, salame casereccio

Preparazione e cottura live

panzerotto classico pomodoro e mozzarella

Fave e cicorie, verdure grigliate gratinate, timballo di cicorie e polpette,

focaccia barese, focaccia con la cipolla, selezione di pani classici ed ai cereali.3' parte

Primi piatti

Mezzi paccheri con scorfano pomodoro marinato e asparagi croccanti

Trofie con asparagi croccanti ciliegino e guanciale su crema di fave

Secondi piatti

Tonno in crosta di pistacchi vellutata di mare allo zafferano e burrata della Valle d'Itria

Dessert e bevande

Vini in abbinamento dalla nostra carta vini

Wedding cake

Il buffet dei dolci

Frutta fresca ed esotica di stagione

Mimosa, bignolata, profiteroles, savarin, twin mirtilli ricotta e lime, tiramisù

Assortimento di pasticceria mignon,

dolci di mandorla

Live: cannuoli e sporcamusa