



MENU MEDIUM

Prezzo:150,00€

Finger food e brindisi sposi

PETTOLINE SALATE, POMODORELLE DI TORRE GUACETO FRITTE,
VERDURE CROCCANTI IN PASTELLA, BOLLICINE E COCKTAIL ANALCOLICI

Le Bancarelle Pugliesi

L'ANGOLO DEL FORNAIO: FOCACCIA BARESE DOC., PANE DI SEMOLA E
CEREALI, TARALLI E FRISE CON CIALLEDDA PUGLIESE

L'ANGOLO DEL CASARO: SCAMORZONE AFFUMICATO, BURRATINA DELLA
MURGIA CON ARANCE CANDITE, CANESTRATO PUGLIESE CON

MOSTARDE E MIELE, CACIOCAVALLO PODOLICO,

GIUNCATE E RICOTTINE AGLI AROMI DALLA TERRA: FAVE COTTE IN PIGNATA, CICORIE CON CORNALETTI
FRITTI, PARMIGIANA

L'ANGOLO DEL NORCINO: MORSA CON CRUDO AL TAGLIO E SELEZIONE DI SALAME E CAPOCOLLO DI
MARTINA FRANCA STAGIONATO IN GROTTA

LO SHOW COOKING: MOZZARELLINE PREPARATE AL MOMENTO, PANZEROTTI CALDI

Primo a scelta tra:

Gnocchetti con capocollo , noci e fonduta di caciocavallo

Calamarata con seppia scottata polvere di arancia e brunoise di zuccina

Paccheri con duetto di pomodorini confit pesto di mandorla e cuore di burrata affumicata.

Secondi

DAL MACELLAIO: SALSICCIA ZAMPINA, BOMBETTE DI MARTINA FRANCA, E TAGLIATA DI MANZO CON
RUCOLA E GRANA

DAL PESCATORE: TONNO ROSSO SCOTTATO, GAMBERONI CON OLIO E LIMONE E POLIPETTI
PATATE AL FORNO AGLI AROMI

GIARDINETTO DI VERDURE COTTE E CRUDITÉ DI STAGIONE

Mosaico di frutta e dolci sotto la quercia

Torta nuziale