Wedding Show "dalla Nostra Terra"

Prezzo:165,00€

Aperitivo a giro braccio

Crostini della Tradizione

Pane rustico con lievito madre, olio evo di produzione propria, olive nere dei nostri ulivi, crema di pomodori secchi

Fritturine della Terra

Polpettine di pane all'uovo di nonna Maria, verdure dorate e frittelle di ricotta bufala, servite calde

Tagliere delle Origini

Selezione di salumi e formaggi "Querceta", azienda di Turi, ricca di passione per la qualità e dal rispetto delle antiche tecniche di lavorazione; miele d'acacia e marmellata di fichi

Bocconi di Storia

Piccoli panzerotti fritti con ripieno di mozzarella e pomodoro, ispirati alle ricette di nonna Maria

Puccia Rustica

Zuppetta tipieda di legumi di Minervino, servita in ciotoline di terracotta

Focacce del Forno Antico

Focaccine pugliesi con rosmarino, olive nere e cipolle caramellate

Frisa della Tradizione

Frise integrali condite con pomodorini, origano e olio extra vergine d'oliva

Bicchierini di Nonna Maria

Purea di fave e cicoria

Arancini del Contadino

Arancini con ripieno di salsiccia e cime di rapa

Chicce di Terra

Tenuta Donna Lavinia

Mini involtini di melanzane grigliate ripieni di ricotta e basilico fresco

Antipasti

Vellutata di Cicerchie con Seppioline scottate, olio Evo, spolverata di erbe spontanee
Suino nero cotto a bassa temperatura, laccato al mosto d'uva, insalatina croccante

Primi piatti

Spaghettone Senatore Cappelli, padellati al ristretto di mitili, pomoddo semi dry, agli orsino ed erbette
Risotto ai 3 pomodori (ciliegino, San Marzano e datterino), burrata e basilico fresco

Secondi piatti

Orata al cartoccio con olive leccine, capperi, origano e pane di semola tostato

Sgroppino Classico - Agrumi della Tenuta e Prosecco

Dessert e bevande

Angoli live con frutta al taglio
Angoli live con i maestri pasticcieri all'opera
Caffè espresso, amari e distillati
Torta Nuziale