



## Menù di Natale 2023

### Antipasti serviti a persona:

Benvenuto con fantasia di stuzzichini caldi (sforinati in Masseria);

Girello di vitello cotto a bassa temperatura con salsa light e gel di carote allo zenzero

### Tris di centrale freddo:

Cestino di crema di ricotta, primo sale con mela e noci, pecorino con confettura di cotogne

### Antipasto centrale caldo:

Baccalà in tempura al nero vegetale con cipolla caramellata di Acquaviva

### Primi

Paccheri con crema di zucca , quenelle di salsiccia e funghi cardoncelli croccanti con sfarinata di pistacchio

Cannolo di sfoglia alla murgiana con cimette di rape,ricotta di pecora e guanciale su crema di parmigiano

### Secondo:

Grigliata mista di carne alla brace con contorno di patate arrosto

Fantasie di Frutta di stagione e sfogliatella di pasta frolla

Bevande ( acqua, vino Primitivo e Verdeca ) Caffè ed amari

Musica ed animazione