



## **MENU' del 25.4.2023**

### **Antipasti serviti a persona:**

**Stuzzicherie rustiche**

**Tris di terra:**

**vitello cbt con salsa light e gel di carote allo zenzero**

**tronchetto di primo sale con mele verdi e noci**

**involtini di zucchine grigliate con capocollo di Martina , rucola e Grana ;**

**Scigno di parmigiana in crosta di pasta fillo su crema di datterino confit e culis al basilico**

### **Primi:**

**Orecchiette con colatura di peperone crusco , crema di rape, fonduta di pallone di Gravina e crumble di pane casereccio;**

**Trofie con crema di cavolfiore, funghi cardoncelli mantecati con mascarpone e datterino confit**

### **Secondo:**

**Grigliata mista di carne di agnello, salsiccia ed involtini, con cipolla e pomodorini scottati alla brace.**

**Contorno di patate ed insalata rustica.**

### **Composizione di Frutta di stagione e dessert**

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

**Costo del pranzo, € 40,00.**

**Per i bambini, menù baby al costo di € 20,00**