



Pranzo di Pasqua

Mixed Cocktail's

Mini Calzone con Sponsali e Olive Nere,
Sandwich di Salmone e Feta Greca,
Panzerottino alla Pugliese, Tartelletta con
Crema di Pecorino e Balsamico,
Pomodorino Caprese e Bon – Bon di
Baccalà e Patate

Benedetto: tra Tradizione e Innovazione
Soppresata Dolce e Capocollo di
Martina Franca Nostrano, Arance,
Ricottina al Pepe Nero e Ovetto di
Quaglia e Budino di Cicorielle Selvatiche
Fave Novelle e Pecorino Semi-
stagionato

Busiata al Basilico
con salsa ai Carciofi, Gamberi Sgusciati
e Bottarga di Muggine

Vitellino in Crosta di Spinaci e Pasta
Brioche
con Costoletta d'Agnello Dorata con
Tortino di Parmigiano e Piselli Novelli,
Spuma di Patate di Polignano e Salsa al
Primitivo

Il Ventaglio di Frutta Fresca ed Esotica
con il Cremoso al Cioccolato Guanaja e
Lamponi con Spugna alla Liquirizia e
salsa allo Yogurt

Vini: Selezione de La Chiusa di Chietri,
Acqua Minerale e Spumante

Prezzo € 65,00 per Persona