



autunNobis

Week-end Enogastronomici tra i Trulli

MERCOLEDÌ 07 - DOMENICA 11 DICEMBRE
WEEKEND ENOGASTRONOMICO TRA I TRULLI

“Ricetta della tradizionale”

“Calzone” tradizionale con Sponzali, Olive nere e Acciughe con spuma di Canestrato.

Capocollo di Martina Franca con Tortino caldo di Cardi, Burratina al pepe nero e Puntarelle croccanti.

Pasta mista con Baccala sfogliato, Ceci neri di Altamura e Cime di Rape Bio del Nostro orto.

Tegamino Tradizionale con Involtini di Capocollo “Soffocati” con Lampascioni, Patate e Cardoncelli della Murgia.

Pettoline Tradizionali alla Cannella con salsa al Cioccolato Caldo.



Grand Hotel



★★★★

la Chiusa di Chietri

Alberobello

terre
carsiche
1939

Partner Ufficiale

Pierluca Ardito

Executive Chef Nobis

Pierluca Ardito, chef pugliese di prestigio, testimonial per l'Italia per Unilever Food Solution nonché Team Manager Competizioni della Nazionale Italiana Cuochi. Giovane professionista, Capitano storico della NIC, di particolare menzione, l'elezione a chef dell'anno 2011 effettuata da Solidus e terzo posto nel Raking mondiale di Cucina Calda alle Olimpiadi di Cucina a Stoccarda 2020. Inoltre in qualità di coach ha preparato diversi Team tra cui nel 2022 la conquista del titolo mondiale al Global Chef Challenge ad Abu Dhabi.

Costo € 60,00 a persona (degustazione di vini inclusa).

www.lachusadichietri.it



Per informazioni e prenotazioni
Ufficio Prenotazioni - Tel. +39 080 4325481
info@lachusadichietri.it