



MENU

3 MAGGIO 2024

Antipasto

SFORMATINO DI BIETOLE CAMPESTRI

BRUSCHETTA CON POMODORINI CILIEGINO E CIPOLLA ROSSA DI
ACQUAVIVA

GRISSINI DI GRANO FURO E FEMI DI FINOCCHIO

TRANCIO DI FOCACCIA BIANCA CON ORIGANO SELVATICO

Primo Piatto

CAVATELLI CON CECI DI ALTAMURA AROMATIZZATI AL
FINOCCHIELLO

Secondo Piatto

PIACCATINE AL NERO DI TROIA CON FUNGHI TRIFOLATI

Dessert

TORTINO DI CAROTE CON SALSA ALL'ARANCIA

Il sommelier consiglia:

VINO ROSATO VERITAS CANTINE TORREVENTO