



Anniversario della liberazione d'Italia

Proposta del 25 Aprile 2026

Menù servito con porzioni individuali

Gli Antipasti

Polpo laccato al miele C.B.T e salmone marinato ai sali bilanciati

Lonzino pezzato di Calabria marinato al Negramaro con perle di balsamico mandorle tostate al dressing di agrumi e giuncata alla rucola

I Primi

Risotto vongole veraci e pesce pescatrice mantecato al prosecco

Mezze maniche al pesto di mandorle e zucchine con tagliata di molluschi freschi

Il Secondo

Arrosto di vitello al forno con salsa al primitivo di Manduria e contorno di patate speziate

Dessert di frutta

Arcobaleno di frutta in composizione con semifreddo alla nocciola con gocce di cioccolato e salsa al baileys

Caffè espresso e amari

Bevande:

Vino regionale Az. Agricola Colle Petrito

Minerale e Bibite

Costo della proposta: 65.

Menù baby dai 4 ai 10 anni: costo al 50% (crudo cotto e mozzarella, orecchiette al pomodoro fresco e basilico, cotoletta con patatine fritte, frutta con gelato al fior di latte, bevande)

Il menù include anche musica, ballo e relativi permessi musicali.

Intolleranze o allergie devono essere comunicate 4 giorni prima dell'evento.

INFO E PRENOTAZIONI: 080.338.14.16 (ANCHE VIA WHATSAPP)