



A L I C I N O

R I S T O R A N T E P A N C O T T O

PANCOTTO

Ristorante

"...la mia interpretazione della cucina guarda al futuro senza dimenticare le radici e la tradizione alle quali appartiene."

Leonardo di Pinto
chef di Pancotto



Atto I

- Il Viaggio -

Dagli allevamenti Murgiani, ai nostri Mari, passando per il nostro Orto vi proponiamo un percorso alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche Pugliesi.

Le pettole della tradizione in frittura di Olio EVO del frantoio di Famiglia

Il prosciutto di Maiale Nero di Faeto al Coltello

La mortadella della Valle d'Itria

La coppa di Minervino

I salami

La ricotta con le sue mostarde e il suo vincotto di mosto d'uva

La mozzarella

I canestrati speziati

Il caciocavallo podolico

Le cicale "al Panno" cotte in olio, aglio, vino bianco e acqua di mare

Il tortino di cicoria selvatica e favetta alla Martinese

La Tartarre di filetto di vitello con verdure

Il PANCOTTO agli sponzali con stracciatella di Andria e basilico

La parmigianetta di melanzane con ragù di polpo locale

La polpetta di lampascioni con crema alle zucchine



Atto II

- l'Attesa -

Materie prime finissime, sapori lontani, acquistano lentamente nuova forma e dimensione sui nostri fornelli

Il fusillo di pasta fatta in casa trafilato al bronzo con pomodoro fresco, fonduta di caciocavallo e basilico fresco

La fettuccina tostata con merluzzo e olive dolci su crema di porro

Lo stinco di Vitello al Primitivo di Manduria con patata al cartoccio e rosmarino

Atto III

- la Risoluzione -

La Cassata di Ricotta

Babbà ai frutti di bosco

Tiramisù

Torta Caprese al Cioccolato con il nostro Olio

Frutta di Stagione





www.tenutamontevitolo.it

Via Vecchia Spinazzola km 9.200 - Andria BT
tel. 0883/1955408 / info@tenutamontevitolo.it