

Tenuta Montevitolo Menù di Pasqua

Tartare di gambero rosa dell'Adriatico con gaspacho di pomodori verdi vela di pane di Altamura e quenelle di ricotta al limone Femminiello del Gargano
Cuore di carciofo confit in farcia di capocollo di Martina Franca con cous cous di verdure bardato alle zucchine grigliate e salsa di basilico fresco
Salumi e formaggi della tradizione pugliese con mostarde e marmellate fatte in casa

Ravioli di gambero dell'Adriatico e salsa al salto di olio EVO e salvia con filetto di triglia dorato e julienne di zucchine
Mezze maniche al ragout di coniglio con crema di piselli freschi all'affiorato e fiori di zucca

Contro filetto di agnello in farcia di fichi secchi con salsa al primitivo di Manduria, purè e verdure croccanti

L'uovo di mousse al cioccolato bianco e salsa di lamponi di bosco
Caffè, amari, vini e acqua

Costo 60,00 €



Tenuta Montevitolo Menù domenica delle Palme

Crema di cavolfiore e cimette , bocconcini di triglia dorati e fiocchi d'avena con
cipolla rossa di Acquaviva caramellata

Pomodoro ripieno di merluzzo al graten con crema di patata e porro e julienne di
zucchine

Salumi e formaggi della tradizione pugliese con mostarde e marmellate fatte in
casa

Risotto mantecato alla barbabietola rossa con julienne di seppia prezzemolata e
stracciatella andriese

Fagottino di crepes in farcia di funghi e vitello con salsa al tartufo della murgia
pomodoro candito e bottarga di tuorlo d'uovo

Cappello di prete brasato con salsa al Primitivo di Manduria puré e verdure
croccanti

Tiramisù e frutta

Caffè, amari, vini e acqua

Costo 60,00 €

