



Menù Pasqua “1960”

Appetizer, selezione dei pani e servizio olio.

Bufala, ricciola, bergamotto,

Vitello Tonnato.

Tortellini doppia panna, piselli e prosciutto.

Orecchiette XXL fatte a mano, pistacchio, capocollo di Martina Franca, verdura di stagione e cacioricotta Alberobellese.

Filetto, fieno, rucola, grana e pop corn.

Bombette di maiale, glassate al miele "Giannotta" all'arancia rossa, maionese caffè e pomodoro, giardiniera della casa.

Prosciutto e melone.

Dessert di Pasqua.

Piccola pasticceria.

Abbinamento bevande al calice disponibile - Il menù si intende per l'intero tavolo e non potremo servire variazioni allo stesso.

Per questo menù non potremo servire nessuna intolleranza o allergia.

COSTO 85 € A PERSONA BEVANDE ESCLUSE.

