



Menù Pasquetta "1971"

Appetizer, selezione dei pani e servizio olio.

Gamberi in salsa rosa.

Vitello Tonnato.

Fusillone, carbonara e arachidi.

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

"La braciol" con grana e noce moscata.

"U cazzmarr nel 2026".

Prosciutto e Melone.

Tiramisù.

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.

