

CENA
D'AUTORE
DOMENICA 22
**MASSERIA
BARBERA**
MINERVINO

MENU

Finger food

Finger Baccalà, patate, rape e crusco

🍷 **Chef Donato De Leonardis** Ristorante Don Alfonso 1980 San Barbato

•

Polpettina di Pane

con salsa di pomodori e cacioricotta

Chef Gianluca Ferri, Masseria Barbera, Minervino

•

Panzanella ai Sapori di Puglia

Chef Ivan Tronci

•

Pani Puri, Chutney di mela verde, menta, cetrioli
e consommé freddo alle erbe

Chef Daniel Cavuoto, Ristorante Hagakure Noh Samba

Antipasto

Questa non è un'insalata

Chef Antonio Bufi

•

Seppia ricordo d'infanzia

Seppiolina in farcia di ragù di bracioletta

Chef Giuseppe Boccassini, Resort Campi Elisi, Andria

Primo

Pasta mista in zuppa di Crapiata,
pezzente e caffè

🍷 **Chef Vitantonio Lombardo** Ristorante VL, Matera

Secondo

Salsiccia e rape

🍷 **Chef Angelo Sabatelli** Ristorante Angelo Sabatelli, Putignano

Dolce

Quasi una cassata

Chef Pietro Zito, Ristorante Antichi Sapori, Montegrosso

After Dinner

a cura di **Distillerie Panegos & C**

Vini in abbinamento

Cantine Rivera

Cantina Giancarlo Ceci

Tenute Bocca di Lupo

Az. Agr. Conte Spagnoletti Zeuli

Acqua

Acqua Orsini

