



MENU Comunione di

Domenica 2025

*Drink di benvenuto al tavolo con vino frizzante Edonè
Cornetti multicereali con mousse di robiola aromatizzata con
'Capocollo di Martina e noci o di trota salmonata
Fagottini rustici con sponali uvetta e olive baresane
Focacce rustiche con zucchine melanzane cardoncelli
mozzarella fior di latte*

Un antipasto al piatto a scelta

*Ricottine infornate in cocotte con noci miele e formaggio caprino
Flan di carciofi alla giudia con crema fumè mandorle tostate
Medaglione di melanzana su vellutata di datterino e mandorle tostate in agrodolce
Soufflé in cocotte al formaggio erborinato con funghi e salvia
Carpaccio di pesce spada leggermente affumicato con vinaigrette agli agrumi e
mousse al limone pane su cialda croccante
Code di gamberi rossi con crema di fave novelle e puntarelle croccanti
Sformatino di gamberi rossi su vellutata di asparagi*

Primi

mare

*Gemellini di semola di grano duro con tagliatella mazzancolle mitili e salsa al
basilico
Paccheri marinari ripieni con filetto di cernia e sauté ai frutti di mare
Fagottino di crespelle con farina di grano saraceno salmone e besciamella al lime*

terra

*Timballetto di paccheri al grano saraceno con burratina speck ciliegine e rucola
selvatica
Ricordi d'infanzia con lasagnoni stracciatella e polpettine
Sfoglìa grezza con asparagi scamorza affumicata speck e timo fresco
Tortelloni con basilico e burrata e pomodoro confitt
Gnocchetti di erbe al burro erborinato speck e granella di nocciole*

*un secondo a scelta
terra*

*Arrosto di coppa di maialino glassato ai frutti di bosco con salsa di mirto
patate al forno al rosmarino*

*Controfiletto di scottona con salsa al ginepro saute di indivia radicchio e cardoncelli
mare*

*Filetto di orata in crosta di zucchine mandorle tostate e balsamico ai fichi
Filetto di salmone al gratin in panure di pistacchi e finocchietto selvatico*

Coppa di fragole marinate alla vaniglia con sorbetto fragole e limone

Caffè

Torta "della Comunione" da concordare

*Bevande spumante e vini da concordare selezionati Gelso Antico
vino della casa cantine Giuliani (Turi) Antiche Cantine SanSevero*

Servizio torta e spumante a buffet nel giardino

Buffet di dolci al tavolo da concordare

Decorazioni floreali da concordare con il fioraio

Allestimento giardino e gazebo per la siesta

Masseria Gelso Antico

Contrada Impalata di Monopoli tel.080.9309916- 335.5312283