



Menu S.Immacolata

8 dicembre '24

*Drink di benvenuto con vino frizzante Edonè
Olive dolci al primitivo con alloro e pomodoro pendolo
Crostini ai cereali con mousse di robiola e capocollo di Martina
Fritti in pastella di riso con cavolfiore cardoncelli puntarelle
e tocchetti di baccalà
Flan di carciofi con caciotta campagnola e mandorle su vellutata di
zucca*

Primi

UN PRIMO A SCELTA

*Tortelloni di burrata al basilico con fonduta al caciocavallo
Gnocchetti di zucca con formaggio erborinato castagne e speck
Margherite con ricotta caprina e noci su salsa di ribes*

Secondo

*Girelle di scottona con pancetta e scamorza affumicata
Spiedini di capocollo impanato ed erbe aromatiche
Bombette con guancia e caciocavallo
Zampina
Patate novelle al forno al rosmarino con sauté di indivia e radicchio*

*Composta di cachi mela e pere con
castagnole e sablé di mandorle e prugne caramellate*

Caffè

Bevande analcoliche

vinii a consumo caraffa o in bottiglia dalla cantina "Gelso Antico"

*Il menu descritto rappresenta una base di paragone e di esempio e si
perfeziona in base alla reperibilità delle materie prime e in
funzione delle particolari esigenze del cliente.*

Masseria Gelso Antico

Contrada Impalata di Monopoli tel.080.9309916 - 335.5312283