

CAPODANNO 2019

Antipasti

Tagliere della Tana, salumi selezionati e sfiziosità di stagione (per 2 persone)

Baccalà mantecato con crema di ceci, mais tostato e pane di Altamura

Pappa al pomodoro con spuma di stracciatella e guanciale affumicato croccante

Primi piatti

Maltagliati al grano arso con ragout di pescatrice

Risotto con cipolla bianca stufata, riduzione di idromele e "formai de mut"

Gnocchi di zucca, fonduta di Branzi FTB e nocciole tostate

Secondi piatti

Filetto di sgombro, cipolle in agrodolce e crema di lenticchie alla curcuma

Brasato di bue piemontese con polenta bergamsaca

Tartrà alle erbe con puntarelle e melograno

Dessert

Proposte del giorno

COSTO DEL MENU'

DUE PORTATE CON DESSERT € 35,00

TRE PORTATE CON DESSERT € 45,00

ACQUA, SERVIZIO E CAFFE' INCLUSI

VINI ESCLUSI

Gentile ospite, se avessi delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi al nostro personale che provvederà a fornirti adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande