

Menù di San Valentino

Antipasti

Battuta di Fassona con uovo cotto a bassa temperatura, asparagi e Tartufo

Polpetta di bollito con Purè di “Leonessa “

Pane di Altamura con ricotta fresca, puntarelle e salsa di alici

Caponata di mare con infusione allo zafferano

Baccalà mantecato con purè e friarielli

Triglia al cartoccio con spuma di provola fresca

Primi

Raviolo all'uovo alla picchiapo' con stracotto di manzo e fonduta di Reggiano

Tonnarello casareccio alla gricia con carciofo croccante

Tagliolino mantecato con burro” Du Marchè” e Tartufo uncinato

Risotto alla crema di scampi

Tagliolino di zucchine con gambero rosso e bisque

Ravioli di dentice reale con burro e salvia

Secondi

Guancia di maialino brasata al Barolo con purè di patate

Filetto di manzo selezionato alla griglia con patate al forno

Tagliata di manzo selezionato con Porcini e Tartufo fresco

Filetto di spigola in crosta di zucchine e cicoria ripassata

Polpetta frita di dentice reale e salsa verde

Frittura di calamari e gamberi

Contorni

Carciofo alla Romana o alla Giudìa (1pz)

Puntarelle con salsa di alici