



Menu Puglia  
les 7 et 8 février 2024

En l'honneur de la maison vinicole **Tenute Chiaromonte**

Pour commencer...

Burrata, primo sale, ricotta, purée de fève et chicorée, morue frite, boulettes de pain ail et persil, capocollo de Martina Franca, roulade de courgettes avec anchois et chapelure

Vin: Kimia, Susumaniello Rosato

\*\*\*\*\*

En suite...

Cavatelli avec pois-chiches et seiches

Vin: Kimia, Fiano

Strascinate aux feuilles de navet

Vin: Scappagrano, Primitivo

\*\*\*\*\*

Pour terminer...

Braciola de cheval en sauce tomates - Bombette - Côte d'agneau gratinée aux noisettes en réduction de vin Primitivo

Vin: Muro Sant'Angelo, Contrada Barbatto, Primitivo

\*\*\*\*\*

Douceur...

Pêche à l'alkermes

Vin: Kimia Rosato, Pinot Nero

\*\*\*\*\*

Café servi avec intorchiate aux amandes et chiacchiere

Prix: 69,90

