

Masseria Montaratro

Menu San Silvestro 2016

*Benvenuto dello chef: Franciacorta cantine Biondelli, crostino
Senatore Cappelli con velo di salmone marinato affumicato in casa,
battuto d'orata scottato al vapore e ristretto ai frutti rossi*

Antipasti:

*Turbante Oro Nero, porcini del Gargano, seppie, gamberi e scorzone
Dauno;*

*Stracotto di Baccalà, crema di ceci e Dito integrale di Forno
Sammarco*

*Scottadito di pesci, verdure di campo e croccante alle mandorle
Carciofo farcito con battuto di pesce, timo selvatico ai profumi
d'oriente*

Primi piatti

*Riso Venere verdure croccanti, crostacei e la loro bisque
Maccheroncino all'uovo conchiglie del mare, astice e verdure dell'orto*

Secondo

*Ricciola delle Tremiti patate "fiorentine" in due consistenze
Assaggio tradizionale di zampone e lenticchie Selezione Sabatino*

Composta di frutta

Degustazione di piccola pasticceria della casa

Vini : Masseria nel sole- Lucera

Brindisi finale Moscato d'Asti Gianni Doglia

La serata sarà allietata da musica e balli

Per info 0881.542885- 349.3649568