

GLI ANTIPASTI

Burrata d'Andria con marmellata di cipolla rossa, pomodori, freselle e basilico

Millefoglie di melanzane viola, olive "Passuluna" e crudaiola ai pomodori

Polpo grigliato su patè di fagioli borlotti e wasabi e gelo al limone

Culatello di Zibello, spuma al provolone e crostino con lardo stagionato

I PRIMI PIATTI

Risotto Vialone nano ai funghi Cardoncelli, nocciole e vino cotto

Calamarata al pesto di pomodoro datterino, mandorle, pecorino e fiori di zucca

Spaghettoni aglio olio e peperoncino, gambero rosso e mollica di Taralli

Pappardelle di grano antico al ragù d'anatra, bergamotto e ricotta affumicata

I SECONDI PIATTI

Dentice e calamaro scottato con fregola, zafferano e maggiorana

Ombrina "Boccardo", ragù di piselli di Zollino, basilico e bottarga

Lombetto d'agnello arrostito, crema di topinambur, asparagi e panelle di ceci

Filetto di manzo grigliato, salsa alle pere, spinaci e stracciatella

Grand assiette di Formaggi Italiani

DESSERT

Tiramisù con biscotti amaretti al caffè e grappa di moscato

Fragole e rabarbaro cremoso al cioccolato bianco

Crema soffiata al cioccolato fondente, frutta secca e gelato alla vaniglia

Piccolo babà al rum, frutto della passione e crema di ricotta

Gelati e sorbetti