

PASQUA 2023

MENÙ DEGUSTAZIONE PESCE

ANTIPASTI DIMORA INTINI

Capocollo di Martina Franca del Salumificio Caroli
Burratina con caponatina di pomodoro secco e melanzana e crackers ai cereali
Tentacolo di polpo, farro, pomodoro datterino e carpaccio di finocchio
Trancio di Ombrina Corba Rossa, carciofo e spinaci

Da ultimare in forno (già pre-riscaldato) a 180° Ventilato per 8/9 Min.
nelle nostre placche (senza coperchio)

Calamaretto ripieno e mousse di fave e rape
Baccalà leggermente gratinato e lardo di Faeto
Flan caldo di zucca con guancia e fondita di caciocavallo

PRIMO PIATTO

Da scegliere tra le due proposte:

Mezzo pacchero Pastificio Gentile con seppiolina, pescatrice e pomodoro datterino giallo
oppure

Mezzo pacchero Pastificio Gentile con salsa all'Astice

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata pe 15 Min. ;
Quando pronta, scolare la pasta e aggiungerla nella pentola con la salsa;
Mantecare, a fiamma viva, per circa 3 Min. ;
Servire in un piatto fondo.

SECONDO PIATTO

Trancio di Tonno Pinna Gialla con panura verde aromatizzata e spinacini

Da ultimare in forno (già pre-riscaldato) a 180° Ventilato
per 8/9 Min. nelle nostre placche (senza coperchio)

IL COSTO DELLA BOX È DI € 80,00
(il prezzo è già inteso per 2 persone)

PASQUA 2023

MENÙ DEGUSTAZIONE CARNE

ANTIPASTI DIMORA INTINI

Capocollo di Martina Franca del Salumificio Caroli
Burratina con caponatina di pomodoro secco e melanzana e crackers ai cereali
Tentacolo di polpo, farro, pomodoro daterino e carpaccio di finocchio
Trancio di Ombrina Corba Rossa, carciofo e spinaci

Da ultimare in forno (già pre-riscaldato) a 180° Ventilato per 8/9 Min.
nelle nostre placche (senza coperchio)

Calamaretto ripieno e mousse di fave e rape
Baccalà leggermente gratinato e lardo di Faeto
Flan caldo di zucca con guanciaie e fondita di caciocavallo

PRIMO PIATTO

Fusillone di semola con carciofi e salsiccia a punta di coltello

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata per 4/5 Min.;
Quando pronta, scolare la pasta e aggiungerla nella pentola con la salsa;
Mantecare, a fiamma viva, per circa 1 / 2 Min.;
Servire in un piatto fondo.

SECONDO PIATTO

Entrecôte alla brace con salsa arrosto e patata a rondelle cotte al forno

Da ultimare in forno (già pre-riscaldato) a 180° Ventilato
per 8/9 Min. nelle nostre placche (senza coperchio)

IL COSTO DELLA BOX È DI € 75,00
(il prezzo è già inteso per 2 persone)