

NATALE 2023

MENÙ DEGUSTAZIONE PESCE

ANTIPASTI DIMORA INTINI

Capocollo di Martina Franca

Burratina con melanzana al forno e pesto di basilico

Carpaccio di pescatrice cotto a bassa temperatura con riduzione di melograno

Gamberi in gazpacho e verdure

Da ultimare in forno a 180° per 8 min. circa, nelle placche (senza coperchio)
che vi forniremo:

Tentacolo di polpo con purea di fave

Flan caldo di verza, patata e funghi cardoncelli

Nido di cicoriella con burratina affumicata al profumo di tartufo

PRIMO PIATTO

Cavatelli di semola con scampi, gamberi cozze e vongole

Cuocere i cavatelli in abbondante acqua già salata per 9 min. circa
Svuotare il boccaccio con la salsa in una pentola capiente e portare ad ebollizione
Quando cotta, scolare la pasta e aggiungerla alla pentola con la salsa
Mantecare a fiamma viva per circa 2 min
Servire in un piatto fondo

SECONDO PIATTO

Trancio di Ombrina Corba Rossa del Gargano
in panura aromatica e spinacino saltato

Da ultimare in forno a 180° per 9 min. circa,
nelle placche che vi forniremo (senza coperchio)

IL COSTO DELLA BOX È DI € 40,00
(il prezzo è inteso per 1 persona)

NATALE 2023

MENÙ DEGUSTAZIONE CARNE

ANTIPASTI DIMORA INTINI

Capocollo di Martina Franca

Burratina con melanzana al forno e pesto di basilico

Carpaccio di pescatrice cotto a bassa temperatura con riduzione di melograno

Gamberi in gazpacho e verdure

Da ultimare in forno a 180° per 8 min. circa, nelle placche (senza coperchio)
che vi forniremo:

Tentacolo di polpo con purea di fave

Flan caldo di verza, patata e funghi cardoncelli

Nido di cicoriella con burratina affumicata al profumo di tartufo

PRIMO PIATTO

Fricelli di semola con guancialetto croccante, carciofi e pomodorino gratinato

Cuocere i fricelli in abbondante acqua già salata per 7 min. circa
Svuotare il bocchiccio con la salsa in una pentola capiente e portare ad ebollizione
Quando cotta, scolare la pasta e aggiungerla alla pentola con la salsa
Mantecare a fiamma viva per circa 2 min
Servire in un piatto fondo

SECONDO PIATTO

Controfiletto di manzo cotto in salsa arrosto e patata al cartoccio

Da ultimare in forno a 180° per 8 min. circa,
nelle placche che vi forniremo (senza coperchio)

IL COSTO DELLA BOX È DI € 40,00
(il prezzo è inteso per 1 persona)