

MENU' ad Altamura del 29 marzo

ANTIPASTO

Antipasti misti centrali sul tavolo con prodotti di produzione locale

Saranno sia per vegetariani che per chi mangia carne sette tipi di antipasti

PRIMI

Si potrà scegliere tra:

La Crudaiola

Pasta con pomodorini, rucola, carote, mozzarella e ricotta marzotica

La Ricotta Marzotica è un latticino pugliese prodotto nelle provincie di Bari

Brindisi Foggia e Taranto, il tempo di stagionatura può arrivare fino ad 1 mese

Le Verdure di campo con purè di fave

cicorielle, sivoni, (il sivone è un tipo di cicoria selvatica ampiamente utilizzato nelle cucine pugliese) cardi, bietola, rape

SECONDO a scelta

Spezzatino di Vitello con patate

Polpette di Macinato e/o con pane alla pizzaiola

Salsiccia con patate

Polpettone

Pollo con patate

Coniglio alla cacciatora

Parmigiana di Melanzane

Sformato di verdure selvatiche della Murgia

INCLUSO AMARO E CAFFE'

BEVANDE A PARTE

