



04.10.2019

## Serata Salentina



### Menu

Chef Gabriele Castiello

#### *Angolo Del Casaro e Salumi*

Prosciutto crudo in morsa, pancetta arrotolata,  
capocollo e salsiccia a staffa  
Nodini di fior di latte, burratine, ricottine fresche  
Caciocavallo stagionato in grotta  
Pecorini della masseria  
Primosale alla rucola, sfoglia di mozzarella,  
stracciatella  
Parmigiano Reggiano 13 mesi e 24 mesi selezione  
Disolabruna® - Caseificio Gennari 1953

#### *Angolo Fritti*

Pittule con pomodori, acciughe e cavolfiore  
Panzerotti leccesi pomodoro e mozzarella  
Polpette di melanzane

#### *Angolo delle Verdure*

Bieta ripassata al pomodoro e pecorino  
Verdure grigliate  
Minestra di cicoria, ceci e muersi di pane fritto

#### *Angolo Rustico*

Parmigiana di melanzane, focacce al pomodoro e  
origano, pitta di patate, pizzo leccese  
Friselle al pomodorino, rucola e cacioricotta  
Cialledda salentina, peperonata  
Alici marinate, cozze gratinate  
Insalata di polpo e patate

#### *Angolo Primi Live*

Tajeddha di riso, patate e cozze con zucchine  
Gnocchetti di Massimo Zero al pomodorino  
scattarisciato e cacioricotta  
Ciceri e tria, fave e cicoriella ripassata

#### *Angolo Secondo Live*

Polpo in pignata e sauté di cozze  
Grigliata mista con salsiccia zampina, gnummarieddhi  
bombette di capocollo  
Pezzettini di cavallo e polpette al sugo

#### *Buffet di Frutta e Dolci*

Tagliata di frutta di stagione  
Zeppole alla crema e amarene, torta fruttone  
Torta pisticciotto  
Biscotti secchi della tradizione, cupeta

#### *Angolo Beverage*

Athesis Alto Adige DOC Brut Rosé 2016 Kettmeir  
Giunco Vermentino di Sardegna DOC 2018 Cantina  
Mesa  
Roseri Valtenesi Riviera del Garda Classico DOC  
Chiarretto 2018 Cà Maiol  
Poderalta Rosso Maremma Toscana DOC 2015 Tenuta  
Sassoregale  
Athesis Moscato Rosa Alto Adige DOC 2015 Kettmeir  
by Santa Margherita Gruppo Vinicolo  
Acqua Surgiva naturale, mossa e frizzante

#### *Dopo Cena*

Caffè Nespresso Selezioni Monorigine – Wefor  
Selezione Grappa Segnana  
Cioccolato La Esmeralda 74% Repubblica Dominicana  
Cacao Barry  
Sigari MastroTornabuoni Compagnia Toscana Sigari  
Mixology a cura di The Glenlivet e  
Bulk Giancarlo Morelli

