



Welcome drink

Prosecco - Coctails

prelibatezze calde dello Chef, fantasia di finger food: Illusione di parmigiana rivisitata, bignè farcito alla mousse di tonno; club sandwich in farcis di capocollo di Martina Franca, miele e tartufo; triangoli di pan bauletto allo speck e sfoglia di mozzarella; bocconcino di primo sale, polpo e confit; mini capresine su chlorophilla al pesto; rollè di zuccina alla griglia con bocconcino di fiordilatte; finger di favette e cicorie

ANGOLO FRIGGITORIA: pettoline della tradizione, verdure castellate, gamberetti castellati e panzerottini

Entrée

Mousse di bufala con pomodorino confit gocce di basilico e rughetta selvatica

Trancio di sgombro dell'Adriatico su una mousse di patata al limone gocce di limoncella e cipolla caramellata di acquaviva

Risotto Carnaroli Riserva Ferron ai garusoli di mare polpa di riccio e gocce di Asiago Dop

Le orecchiette maritate con fiori di cimetta di rapa e pomodorino infornato alla vecchia maniera

Il filetto di spigola su guazzetto di cozze e pomodorino su vellutina di piselli e polvere di mollica soffritta

Il cappello del prete: limone, melograno e albicocca

Bouquet di frutta stagionale con mezza sfera glassata al torroncino

Per Adulti vini: Prosecco Millesimato, Vino bianco e Vino rosso Doc Castel del Monte, Chardonnay Rivera, Nero di Troia, Moscato di Trani e bevande

La Direzione si riserva eventuali modifiche e migliorie al menu

*Uscita S.S. 16 bis Bisceglie Centro - Corato // Via Sant' Andrea 206/208/210
76011 Bisceglie (BA) // Tel 080 3958874 // info@villaciardi.it // www.villaciardi.it*