

SERATE DIVINE

26 LUGLIO 2014 - AZIENDA I PÀSTINI - "La Valle d'Itria: Patrimonio diVino"

MENÙ



Tartar di pesce azzurro su crema di fichi freschi di Cosenza e Olio extra vergine Dop Bruzio

Zuppa di calamari con burrata e pomodori secchi su cialda di pane di Cerchiara

Mini fusilli dello Chef in salsa dello Jonio con ciliegino, funghi cardoncelli della Basilicata
e capocollo croccante di Martina Franca (BR)

Tagliata di seppia locale arrostita su tortino di zucchine e provola silana con polvere di liquirizia Amarelli

Torta di Limone di Roccaimperiale Dop su crema di mandorle di Amendolara

A CURA DELLO CHEF

Pietro Acciardi



Note di Degustazione - CANTINE I PÀSTINI

