

*aperitivo di benvenuto della masseria*

*antipasto*

Veli di tacchino affumicato con mela verde,  
finocchio in agrodolce, dressing al limone e noci tostate

*a centro tavola*

Nodino di latte e primo sale di masseria

Caciocavallo in crosta al panko e confettura di cipolla rossa di Acquaviva

Crostone di pane di semola con crema di fave  
e cicorielle selvatiche saltate all'alloro

Sformatino di melanzana con salsa di pomodoro infornato,  
spuma di burrata e basilico

Arancino di riso, patate e cozze con salsa al pecorino

Insalatina di riso venere con pollo al curry e verdure in agrodolce

*i primi*

Cavatello di pasta fresca al ragù di polpo del mediterraneo  
su crema di fave bianche

Raviolotto ripieno di manzo brasato con demiglace ai porcini  
e fonduta di caciocavallo podolico

*il secondo*

Tagliata di maialino alle erbe con salsa al primitivo di manduria,  
patata rustica di masseria e flan di spinaci e pecorino

*per concludere*

Frutta di stagione e dolce di masseria