



CITRUS

MENÙ TERRA

Oil tasting

ANTIPASTI

Sgagliozza barese, ricotta aromatizzata al limone, fiorone e capocollo di Martina Franca e zuccina alla poverella.

Melanzana in tre cotture con cuore di stracciatella, crema di datterino e basilico.

PRIMI

Cartellata ripiena di cardoncelli, salsa di pallone di Gravina, limoni del nostro agrumeto

SECONDI

Asado di manzo con misticanza agli agrumi

DOLCI

Taco di cioccolato, crema al caffè, crumble di cacao e caramello montato

VINI

À la carte



CITRUS

MENÙ MARE

Oil tasting

ANTIPASTI

Spaghetto di tonno al bergamotto del nostro agrumeto

Biscotto ai semi antichi, tartare di ricciola e limone

PRIMI

Fregola, crema di zucchine, scampi e fiore croccante

SECONDI

Rombo, salsa mediterranea, patate olive e capperi

DOLCI

Panna cotta al cioccolato bianco, mango e zest di limone caramellato

VINI

À la carte