

Cena del 20 Luglio 2016

Farone 2015, Verdeca, IGP Valle d'Itria, 1 Pastini

Pizzelle col sughetto e "capocollo"
Fried bread pasta with "capocollo"
("Pendici", Organic Oil)

Gamberi con filetto lardellato e cipolla rossa di Acquaviva
Shrimps with lard fillet and red onions from Acquaviva

Est Rosa 2015, Primitivo Rosato, IGT Murgia, BIO, Pietraventosa

Fiorilli stufati e ripieni in pastella
Fried stuffed zucchini flowers and wilted zucchini flowers

Fagiolini pinti "½ metro" al pomodoro con ricotta marzotica
*"Half metre" painted green beans and tomatoes with "marzotica" ricotta
cheese*
("degli Dei", pitted Oil)

**Nastri integrali con zucchine, fiorilli, pancetta e salsa allo
zafferano**
*Hand made ribbons with zucchini, zucchini flowers, bacon and saffron
sauce*
(Olio Monocultivar, "Leccina")

Elè 2013, Primitivo, Puglia IGT, Tenute Chiaromonte

Granatine al Primitivo con "Santorella" su patate velo al timo
*"Granatine" meat-loaf with "Primitivo" wine and "Santorella" on veil like
potatoes and thyme*
("Tre Colline", DOP Oil- hills of Brindisi)

Insalata mista con barattieri e pomodori regina di Torre Canne
Mixed salad with "barattieri" and queen tomatoes from Torre Canne

Quando lo zabaione è un semifreddo...
When the zabaione is an ice-cream...

Rosoli



AZIENDA AGRITURISTICA IL FRANTOIO

S.S.16, km 874- Ostuni (BR) - Tel e fax 0831.330276

P.IVA 051500550742

www.masserialfrantoio.it - prenota@masserialfrantoio.it

