



**Cena del 13 Luglio 2016**

*Catapanus 2015, Bombino Bianco, IGT Puglia  
D'Alfonso Del Sordo*

**Pizzelle col sughetto**  
*Fried bread pasta with tomato sauce*

**Broccoli in veste delicata di ceci neri**  
*Broccoli softly dressed with black chick-peas  
(Olio Monocultivar, "Leccina")*

*Girofle 2015, Negramaro Rosato, IGT Salento, Severino Garofano*

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

**Quando i cavatelli incontrano il mare**  
*When the "cavatelli" pasta meet the sea*

**Laganari integrali agli odori dell'orto con zucchine e carote**  
*"Laganari" hand made whole wheat pasta with garden flavours,  
zucchini and carrots  
( "degli Dei", pitted Oil)*

*Primitivo 2013, Gioia del Colle DOC, BIO, Plantamura*

**Granatine alla "Primitivo" su tria frita**  
*"Granatine" meat-loaf with Primitivo wine on fried "tria"  
( "Tre Colline", DOP Oil- hills of Brindisi)*

**Insalata mista con mandorle fresche**  
*Mix salad with fresh almonds*

**Cotto e ricotta (orecchiette, ricotta con zucchero e arancia grattugiata)**  
*"Cotto" and "ricotta"(orecchiette, ricotta with sugar and grated  
orange)*

**Rosoli**

