

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca



Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca



CENONE *di* CAPODANNO

2019

All'Ombra del Barocco Ristorante di Liberrima

Lecce centro storico

Lunedì 31 Dicembre ore 20.30

IL MENÙ

Ostrica di Bretagna e flute di Don Pier spumante brut Leone de Castris

Crostino con tartare di gambero rosso, caprino, erba cipollina

Cheesecake di salmone al finocchietto selvatico, pomodori confit, lime e croccante alla mediterranea

Rana pescatrice con emulsione di burrata di Gioia del Colle alle acciughe del Cantabrico e cime di rape

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca

Baccalà in crosta di polenta grezza su vellutata di sedano rapa al timo con "spunzale" tostato

Riso di Sibari bianco e nero con vongole e calamari al profumo di crostacei

Sarago al vapore con insalatina di carciofi marinati, zenzero in agrodolce e cristalli di sale alle spezie

Pralina al lime e zenzero

Barbecue di frisona delle Murge con olio al tartufo e "pignata" di cardoncelli

Cotechino della tradizione con lenticchie di Zollino

*Bavarese al cioccolato fondente con frutti di bosco
Panettone artigianale e spumante dolce Sanchirico*

Chef Alessio Salamanca

euro 95,00 bevande escluse

Ricca carta dei vini nazionali e internazionali

LA MUSICA

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca



Federica Orlandini

voce

Filippo Galbiati

pianoforte

Tonino Vantaggiato

Contrabasso

info e prenotazioni 0832.245524 o sul nostro profilo facebook

Corte dei Cicala Centro Storico Lecce