

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca



LE PROSSIME CENE LIVE

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca



29 Febbraio ore 21,00

PIANO JAZZ duo

Laura Cataldo voce e Sergio De Filippi al piano portano in scena un repertorio rock arrangiato con il solo pianoforte e voce.

Un viaggio musicale dedicato alla rivisitazione di brani di The Police, The Beatles, Aerosmith, David Bowie, Toto ed uno spazio speciale dedicato a Freddy Mercury e i Queen.



7 Marzo ore 21,00

POP TRAVELS

il progetto di un viaggio ideale nella musica internazionale di **Gianni Rotondo (chitarra e voce) e Franco Chirivì (chitarra elettrica)**. Ascolteremo la visione dei due chitarristi che amano la musica senza steccati di genere, che arrangiano i brani in maniera personale, dando grande spazio all'improvvisazione, grazie a un solido interplay.

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca

14 Marzo ore 21,00

FESTA DI SAN PATRIZIO



In occasione della Festa di San Patrizio il patrono dell'Irlanda dedichiamo la serata all'Irlanda.



Una serata nella quale **Chiara Triggiani voce, Peppe Giannuzzi violino e Alessandro Contino chitarra** ci condurranno in un vero viaggio in terra di Irlanda con le più belle melodie folk live in trio acustico, composto da chitarra, voce e violino, con i brani delle grandi band irish riarrangiate per far rivivere la tipica atmosfera irlandese con birra e piatti tipici del luogo.

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca



21 marzo ore 21,00

ANTONIO ANCORA ITALIAN JAZZ DUO

Antonio Ancora voce e Franco Chirivì alla chitarra ripropongono alcuni tra i brani più significativi del repertorio italiano in una chiave jazzistica e personale.

IL MENU

Il menù invernale dello **chef Alessio Salamanca** vuole esaltare l'esperienza della convivialità e la condivisione del cibo come in famiglia. Con la classica proposta del territorio da scegliere e condividere con tutto il tavolo.

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca



Con le nuove proposte di thiddhri in brodo con ortaggi e bollito di carni, gnocchi di patate artigianali con ragù di cinghiale e caciocavallo dop,



bombette artigianali con panatura croccante e fonduta di caciocavallo, baccalà in carta fata ai profumi mediterranei, "cocule di pane" in brodo di carciofi, tegame di rasciale di maiale nero ai sapori delle Murge,



Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca

risotti a cura della chef e una proposta dal sapore orientale di noodles agli ortaggi salentini con gamberi o pollo, dhal di lenticchie rosse con ditaloni e sashimi di salmone con zenzero gari, wasabi e soia.



I dolci sono realizzati del nostro pasticciere **Elmar Macatangay**.

La carta dei vini si compone di oltre **100 etichette** sia locali, nazionali e internazionali oltre gli champagne, tutto **diviso per fasce di prezzo** selezionati dal sommelier **Tommaso Passabì**.

INFO E PRENOTAZIONI 0832 245524