

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca



CENONE DI CAPODANNO 2020

SPRITZ

e tartare di tonno con gelatina all'arancia

.....

TARTELLETTE

croccanti con pannacotta al finocchietto, fiore di spigola e cous cous di cavolfiore

BACCALÀ

al vapore su crema di ceci di Zollino, olio al timo, chips di bottarga e cicorie julienne

RICCIOLA

Ricciola con coulis di pomodori fiaschetto di Torre Guaceto, sale affumicato e cialda al nero di seppia

SEMPIOLINE

di santo spirito alla griglia, mandorle, petali di cipolla di Tropea e vellutata di sedano

.....

RISOTTO

al granchio reale con carciofi croccanti

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca

RAVIOLI

artigianali al plin con gamberi alle erbe aromatiche in guazzetto

.....

PRALINA

artigianale al lime e zenzero

.....

TAGLIATA DI PICANHA

al barbecue con tartufo nero e funghi cardoncelli in pignata

MILLEFOGLIE DI POLENTA

con cotechino e lenticchie

.....

PANETTONE

artigianale e spumante dolce

BROWNIES

alla cupeta e cotognata leccese

100€ bevande escluse

Ampia carta di vini nazionali e internazionali anche al calice

MUSICA: CHIARA TRIGGIANI voce e RICCARDO NOTARPIETRO tastiera

All'Ombra del Barocco

Info e prenotazioni

All'Ombra del Barocco il ristorante con bar

di Liberrima 0832 245524