

I venerdì di Antonella

Fra tradizione, creatività e contaminazione Antonella Colucci, chef per vocazione, propone la sua cucina con un sorriso e un pizzico di trasgressione.

DI GIALLO E D'ARANCIO SI TINGE L'AUTUNNO

Venerdì 6 ottobre 2017 | Ore 21:00 presso il Villaggio Sant'Agostino di Martina Franca.
Al nostro tavolo l'azienda TAGARO abbinerà i propri vini.

Menù

STUZZICHINI

Fave fritte speziate, arancini di zucca e avena con salsa di arachidi e frittelle di zucca.

Vino in abbinamento LOCOROTONDO DOC.

ANTIPASTO

Flan di cardoncelli con crema di patate al curry.

Vino in abbinamento LOCOROTONDO DOC.

PRIMO

Gnocchi con semi di zucca e girasole, pesto di basilico e pomodoro secco.

Vino in abbinamento PIGNATARO NERO DI TROIA.

SECONDO

Schiacciatina campagnola con maionese di peperoni.

Vino in abbinamento PIGNATARO NERO DI TROIA.

DESSERT

Melone, mandorle e menta con quenelle di gelato alla crema affogato in amarena.

In abbinamento LIQUORI e DELIZIE DI ANTONELLA.

Vegani, vegetariani, celiaci e intolleranti al lattosio possono richiedere alternative entro il giorno prima.

Info e prenotazioni:

Antonella - Tel. 333.7593760 - info@uncorpopovero.it

Villaggio Sant'Agostino, Via Pier Capponi - Martina Franca - Tel. 080.321 0356

Masseria Tagaro, C.da Montetessa, 63 - Locorotondo - Tel. 080.4316323

TAGARO



Villaggio di
Sant'Agostino