

CENONE DI FINE ANNO 2023

ANTIPASTI

ROAST BEEF DI SCOTTONA CON INSALATINA;

TORTINO DI PANE E SALAME;

TURACCIOLI DI SUINO NERO GRATINATI AL LIMONE;

BACCALÀ MANTECATO SU CROSTONE AL ROSMARINO;

RICOTTINA FRESCA CON MARMELLATA DI CRUSCO.

PRIMI PIATTI:

FUSILLI BACCALÀ E CRUSCO;

RAVIOLI STRACCIATELLA E NOCI AL PROFUMO DI BOSCO.

SECONDO PIATTO:

TAGLIATA DI SCOTTONA LUCANA CON RUCOLA E GRANA;

PATATE AL FORNO;

DELIZIA DI FINE PASTO

COTECHINO CON LENTICCHIE

PANETTONE E SPUMANTE

INTRATTENIMENTO MUSICALE CON PIANO BAR

ACQUA

BEVANDE

VINO A SCELTA TRA:

AGLIANICO D.O.C. DELLA CASA
(CANTINA DI VENOSA);

PRIMITIVO DI MATERA D.O.C.;

ROSATO TERRE D'ORAZIO
(CANTINE DI VENOSA);

MALVASIA BIANCA DELLA CASA
(CANTINA DI VENOSA).

€ 120,00 PER PERSONA