BURGUNDY AFFAIR

A DINNER AT THE THEATRE

Salsiccina di polpo arrostita
con riduzione di susumaniello e mela verde

Quadrotto di focaccia al sale con lardo
e zeste di arancia caramellata

Veli di ricciola con giardiniera di verdure e frutta

Raviolo al prezzemolo, ripieno di ragù di mare,
su crema di zucca e mosto

Risotto mantecato al parmigiano 24 mesi
con genovese di capra e frutti rossi

Brasato di manzo al primitivo, cremoso soffice di castagne,
scalogni caramellati, cimetta di rapa olio al dragoncello

Semisfera di gianduja, melagrana e gruè di cacao

Cotechino e lenticchie

BEVERAGE

Aiello: Chakra Blu Rifermentato in Bottiglia
Tenuta Bocca di Lupo: Pietrabianca 2024
Michele Calò & Figli: Cerasa Rosato, Salento IGP
Tenute Bradascio: Amasis, Puglia IGP
Azienda Felline: Giravolta Primitivo di Manduria 2020
Amore Protetto: Vino Spumante Bianco, Puglia IGP

ATENZE
PATRIA PALACE