
Menù "I Quattro Borghi"

(viene servito esclusivamente per l'intero tavolo)

Burrata d'Andria, pomodoro in tre consistenze e basilico

Cannoli di pasta fresca, ripieni di maialino nero campano e cipollotto bruciato

Filetto di razza Mangalica, tortino di pane e chips di tapioca

Mousse al latte di bufala, crumble, lime e menta

€ 45,00

acqua, servizio e pane fatto in casa compresi

Sono esclusi il vino ed eventuali altre bevande.

Gli Antipasti

L'antipasto alla "Cantarelli" degustazione di antipasti caldi e freddi

€ 20 a persona

(minimo per due persone)

Burrata d'Andria, pomodoro in tre consistenze e basilico € 13

Crudo di manzo piemontese, mousse al Soresina riserva,

salsa alla rucola e limone € 14

Bianco e nero di seppia, panzanella al mango, sedano e cipolla marinata € 13

La Culaccia 30 mesi di "Romano Corghi" e confettura € 15

I primi

Fregula come un risotto, crudo di gambero rosso e asparago di mare € 15

Spaghettoni quadrati, burro al lime e polvere di ostriche € 14

Gnocchi di patate, 'nduja, peperone spellato, menta e pecorino € 13

Cannoli di pasta fresca, ripieni di maialino nero e cipollotto bruciato €14

I secondi

Petto, coscia e ala di galletto, carote baby, caesar salad, e salsa al foie-gras € 19

Trancio di ombrina d'amo, tortino di pane e gazpacho di cetriolo € 22

La pluma d'Iberico Patanegra alla plancia e patate fondenti € 20

Controfiletto di manzetta nordica alla plancia e patate fondenti € 20

Degustazione di formaggi, confettura e miele

piccola € 9

grande €15

Un'ultima coccola

Mousse al latte di bufala, lime e menta € 8

Semifreddo alla pesca e granita allo spumante € 8

Coupe al fondente, caramello salato e passion fruit € 8

Barretta ai cereali e cioccolato, gelato alla vaniglia e pepe rosa € 8

