

Gran Varietà Burlesque
Menù 22 ottobre 2011
Salone Liberty

Apertivo di benvenuto
“Cointreaupolitan” by Dita Von Teese

Antipasto:
Selezione di salumi dei presidi Slow Food:
Capocollo di Martinafranca
Salame “pezzente” materano
Mortandela della Val di Non

Primo:
Tortelli di formaggio d'alpeggio con dadolata di mele e Vezzena

Secondo:
Vitello alla siciliana con pomodoro di Pachino, capperi di Pantelleria e olive di Paternò

Dolce:
Sorbetto d'uva glacè

Vino:
Burlesque Rose' – casa vinicola: Racemi

Menù vegetariano:

Apertivo di benvenuto
“Cointreaupolitan” by Dita Von Teese

Antipasto:
Varietà di verdure in carpione

Primo:
Tortelli di formaggio d'alpeggio con dadolata di mele e Vezzena

Secondo:
Fagottino ai funghi e flan di parmigiano

Dolce:
Sorbetto d'uva glacè

Vino:
Burlesque Rose' – casa vinicola : Racemi