



CASTEL DEL MONTE WINE RESORT
LE VIGNE AL CASTELLO
Exclusive Wedding & Restaurant

Domenica 13 ottobre

Menu

Benvenuto

*Sfera di orecchiette frita con crema di cime di rape e acciughe
Baccalà mantecato, glassato con salsa marinara e polvere di olive nolche
Focaccia bianca, paté di zucca e salsiccia di Minervino
(Salvatore De Leo)*

Mare Mosso Bianco Bombino Bianco IGT e Rosato Bombino Nero, Cantina Torrento

Antipasto

*Cozze e Fagioli
(Stefano Sforza)*

Rivera 1950 Metodo Classico Brut da uve Bombino Bianco, Cantine Rivera

Primo

*Zucca e Alghe
(Domingo Schingaro)*

Veritas Bombino Nero Rosato DOGC, Cantina Torrento

Primo

*Risotto, intingolo di cortile, rafano, castagna, coulis di frutti di bosco
e crumble al cacao
(Donato De Leonardis)*

Chakra Rosso Primitivo Gioia del Colle DOC, Cantina Giovanni Aiello

Secondo

*Maialino tonnato, salsa olandese, spinaci e katsuobushi
(Vitantonio Lombardo)*

Le Querce DOC Vino Biologico Aglianico del Vulture, Cantina Vitis in Vulture

Dolce

*Mousse al tarallo, finocchietto, melassa di fichi d'india e cartellata al cacao
(Salvatore de Leo)*

Dulcis in fundo Moscato di Trani DOC, Cantina Torrento

