



Ventennale Condotta Mare e Gravine
24 Febbraio 2026

MENU

APERITIVO

Focaccia, polpettine fritte, pettole

ANTIPASTO

Polpo scottato su purè di fave, pesto di rucola e sesamo tostato


PRIMO

Capunti seppie, cozze, crema di ceci e olio al rosmarino

SECONDO

*Agnello C.B.T. in panuria alle erbe con verdura di campo ripassata, patate fondenti,
salsa al pecorino e riduzione di primitivo*

DESSERT

Cheesecake con marmellata di clementine  e pepe rosa

VINI: “Produttori vini di Manduria”