



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 Slow Food e pepe rosa*

**VINI:** "Produttori vini di Manduria"