



Menu degustazione (31.10.2009 cena spettacolo)

## "Musigustando" Halloween

### *Antipasto:*

*Insalatina di gamberetti con funghi porcini crudi e cicoriella, olio extra vergine d'oliva e lime*

*Battuta di filetto di Cinghiale nostrano, cipolla di Tropea caramellata*

*e caviale di melanzane in riduzione balsamica*

*Vino in abbinamento: Vigna Vinera*

Salice Salentino Igt bianco, Chardonnay (60%) e Sauvignon (40%)

### *Il Primo Piatto :*

*Risotto alla zucca con funghi di macchia e Scampetti di Manfredonia*

*Vino in abbinamento: Oscar: Cappello di Prete ,*

Salento Igt Rosso, Negroamaro (90%) e Malvasia Nera (10%)

### *Il Piatto di mezzo:*

*Filetto di Vitella Piemontese in manto di Speck, salsa profumata al Negroamaro, cannoncino croccante di patata rossa calabra con crema di formaggio fresco e mandorle*

*Vino in abbinamento: Duca d' Aragona ,*

Rosso Igt Salento, Negroamaro (80%) e Montepulciano (20%)

### *Il Dessert:*

*Crostatina scomposta con crema al Mascarpone e maron glacè*

*Vino in Abbinamento : Madrigale .*

primitivo in purezza; di color rosso intenso con riflessi porporini

Il suo profumo intenso e complesso, ricorda la marasca ed altri frutti rossi in marmellata; mostra sentori di frutta secca e cacao in finale; dolce, caldo, morbido, con un notevole retrogusto intenso e persistente

Costo della cena € 35.00 a persona bevande incluse