

Tefalicchio, 2 luglio 2007, ore 21.00

Menu

*Riso venere, Maionese di corallo di riccio e Pesto alle alghe
(Imma Pantaleo, Ristorante Bosina, Tricase)*

*Insalatina di orata da lenza con Frutti e Ortaggi freschi
dell'orto, Olio extra vergine di oliva e Fior di sale (Michele
Rotondo, Masseria Petrino, Palagianello)*

*Straccetti al rosa della Lama con Fiori di zucca, Tartare di
ricciola e Pomodori gelati (Domenico Cilenti, Porta di
Basso, Peschici)*

*Francio di dentice in cartoccio con Patate, Olive e Pomodorino
(Nicola Cinquepalmi, Varvamingo, Torre a Mare)*

*Zuccotto alla pesca nella sua salsa (Antonio Di Nunno,
Locanda di Nunno e Tefalicchio, Canosa)*

*Il Consorzio di promozione del doc Rosso Canosa ed il gruppo Renaissance des AOC vi
ringraziano per la vostra presenza e vi augurano buon appetito.*