

MENU DEGUSTAZIONE

SOGNO

INDIMENTICABILE

VERDE MARE

I menu creati dallo chef **FELICE SGARRA** per il ristorante GROTTA PALAZZESE[®]
(IL MENU DEGUSTAZIONE VIENE REALIZZATO PER L'INTERO TAVOLO)

SOGNO

Dentice tartare con melone, estratto di melagrana

~

Tubettino con riduzione di gambero rosso di Gallipoli cotto e crudo,
in doppia cottura di cime di zucchine

~

Spigola in crosta di pane su cicoriotta di campo con pistacchio e yuzu

~

Cassata con ricotta e cioccolato al lampone Valrhona

~

MENU SOGNO € 180 a persona

INDIMENTICABILE

Crostacei, crudi gamberi rossi, scampi, gambero bianco insalata dell'orto
panna acida e gel di limone

~

Segreto di Maialino iberico, fonduta di caciocavallo podolico e tartufo nero della Murgia

~

Calamarata con scampi crudi, pomodorino "Galatino" candito, ricotta e menta

~

Tagliatella di grano arso, finta carbonara, tartufo e guanciale

~

Cappasanta, capocollo di Martina Franca assoluto di olive dolci

~

Cheesecake in ricordo della crostata di frutta di stagione

~

MENU INDIMENTICABILE € 220 a persona

VERDE MARE

Hummus di pan cotto con insalata e H2o - sale

~

Cavatelli con ceci neri della Murgia, limone, pecorino e patate

~

Vegetali cotti e crudi con pistacchio e yuzu

~

Brûlé di patata, mandorla, fichi e cotto di fichi

~

MENU VERDE MARE € 180 a persona

