



## Ristorante Ricevimenti

### **Menù Generale Comunioni 2017**

*Drink con vino bianco locale frizzante "Edonè"*

*Fagottini rustici con cipolla rossa di Tropea capperi e alici*

*Tranci di focacce con fiordilatte melanzane zucchine e peperoni*

*Tagliere di salumi tipici*

*Terrine con patè di carciofi*

*Carpaccio di Pesce spada affumicato al pepe rosa con crema di senape e limone*

*Rotolini di salmone con crema di rafano finocchietto selvatico e crostini di pane nero ai cereali*

*( solo terra per chi non ama il mare )*

*Spiedino con carciofini cardoncelli e puntarelle in pastella di riso*

*Tortino di carciofi millefoglie di patate croccanti e caciocavallo*

*Piccole quiche di zucchine pomodorini e caciotta campagnola*

*Bignolata con mousse di ricotta alle noci ed erbe aromatiche con sfoglia di pancetta croccante*

*Fagottini di pane nero al sesamo con ricotta miele e cioccolato*

*Cupolette con cuore di asparagi su crema fumè*

*Involtini di melanzane al gratin alle erbe aromatiche con cous cous e fior di latte*

*Medaglioni di melanzane al gratin con fior di latte ciliegine ed erbe aromatiche*

#### **Antipasto per "Veg"**

*rollè arrosto di pane nero ai cereali con frittatina di asparagi scamorza affumicata*

*Pomodori ripieni gratinati con formaggio caprino e cous cous*

*Zucchine ripiene della nonna su crema di barbabietola rossa*

#### **Primi: (di mare uno a scelta)**

*Cavatellini al nero di seppia con gamberi rossi tagliatella mitili e puntarelle su crema di ceci*

*Gemelli al grano kamut con salmone al vapore in fascia di verza*

*Calamarata alla marinara mazzancolle seppioline e mitili*

*Cappellacci al nero di seppia e salmone*

*Mezzi paccheri farciti con filetti di scorfano pomodorini e capperi*

*Gnocchetti di ricotta al basilico ai frutti di mare con crema di melanzana*

*Mezzi paccheri al baccalà pomodorini e capperi*

**Primi: (di terra uno a scelta)**

*Ricordi d'infanzia con lasagnoni polpettine stracciatella e melanzana al gratin*  
*Mezzi paccheri rossi farciti con ricotta spinaci e in salsa di funghi porcini*  
*Mezzi paccheri verdi farciti con ricotta brasato stracciatella ai quattro formaggi*  
*Rotolini di sfoglia verde con ricotta noci e caciotta campagnola su crema di parmigiano*  
*Rosette di sfoglia sottile con puntarelle di asparagi scamorza affumicata e timo fresco*  
*Tortelli di ricotta e spinaci con crema di parmigiano pinoli e salvia*  
*Fazzoletti con borragine e ricotta in salsa di parmigiano e salvia*  
*Gnocchetti al basilico e parmigiano con crema di carciofi e pancetta croccante*  
*Gnocchetti di ricotta con puntarelle di asparagi e pancetta croccante*  
*Gnocchetti al grano arso su fonduta di pomodoro e pancetta croccante*  
*Cappellacci verdi con ricotta e spinaci con crema di parmigiano e salvia*

**Secondo: (uno a scelta)**

*Arrosto di maialino ai frutti di bosco in salsa di mirto con patate al forno*  
*Arrosto di vitello glassato al ginepro con sauté di cardoncelli ed indivia*  
*Arrosto di codino di vitello e costine di agnello con lampascioni*  
*Filetto di manzo in crosta ai funghi cardoncelli*  
*Agnello al forno con patate novelle e lampascioni*  
*Rollè di vitello con frittatina di asparagi e formaggio alle erbe*

**Secondo: (di mare uno a scelta)**

*Filetto di orata in crosta di patate con mandorle tostate olive verdi e balsamico ai fichi*  
*Filetto di ombrina alla Pugliese al forno con patate e olive nere*  
*Trancio di pesce spada al gratin con panura di pistacchi e finocchietto selvatico crema di sedano con insalata di verdure primaverili*  
*Filetto di salmone al vapore con brunoise di ortaggi in vinaigrette agli agrumi*

**Frutta**

*Coppa primavera con fragole o macedonia marinate alla vaniglia e gelato alla panna*  
*Torta augurale*  
*Bevande, spumante e vini selezionati Gelso Antico*

**Masseria Gelso Antico**

*Contrada Impalata di Monopoli tel.080.9309916- 335.5312283*