



Buffet antipasti
Cucina tradizionale di terra Pugliese

Focacce rustiche Gelso Antico (5 tipologie)
Friselline e pomodorini, olive in salamoia
Stuzzicherie di mandorle
Pomodori al gratin con grano e caciotta fresca
Panzerottini e polpettine della nonna
Frittelle della nonna con terrine di patè di carciofi peperonata e pomodori secchi
Capocollo di Martina con grissini di tarallo e cioccolato bianco
Composta di capocollo di Martina e salamino nostrano con fichi e pane nero ai cereali
Involtini di melanzane al gratin alle erbe aromatiche con cous cous e fior di latte
Zucchine ripiene della nonna
Parmigiana Gelso Antico
Olive dolci al Primitivo di Manduria
Fiori di zucchine ripiene in pastella di riso
Stecco pastellato di carcofini cardoncelli e puntarelle
Frittatina di zucchine e patate novelle
Frittatina di asparagi selvatici
Frittatina di bianchetti con fiori di zuccina pastellata
Pignatine con purè di fave bianche e cicorielle di campo
Cornaletti fritti
Zucchina alla poverella
Tortino di patate e carciofi e caciotta fresca
Terrine di grano e ceci neri con pancetta croccante e pomodori secchi
Polpo nell'otre alla pugliese
Millefoglie con ricotta fresca e caciotta campagnola
Calzone di cipolle novelle o sponsali
Soufflè di porcini su crema di barbabietola rossa e mandorle tostate
(con cuore di asparagi scamorza affumicata, ricotta e spinaci,...)
Teglia di riso patate e cozze
Orecchiette integrali con verdure selvatiche e molliche di pane fritte

Cavatellini con purea di fave funghi cardoncelli gratinati
Orecchiette all'orzo con cime di rape ,pomodorino al filo e alicette
Grano mantecato con ragù di cavallino e ricotta forte
Maccheroncini sul ferro olive nere e pomodorini al filo
Laganè con fagioli cannellini e baccalà
Laganè con ceci e baccalà
Involtini di carne podolica della Murgia in fascia di pane di semola di grano duro su
crema di pisellini freschi
Involtini di trippa di agnello e cannellini in pignata
Coniglio alla cacciatora con patate novelle e funghi cardoncelli
Agnellino al forno con patate novelle e lampascioni
Rustico di peperoni rossi mollicati alicette e pecorino
Tortino di cavolfiore con vinaigrette all'arancia
Tortino riso venere con cous cous e bulgur di ortaggi e mazzancolle al gratin
Pomodori gratinati con mitili e grano
Carpaccio di Pesce spada affumicato al pepe rosa con ortaggi in carpione
Polipetti alla brace con peperoncino e salsa limoncella
Seppie alla brace con purè di ceci
Rotoli di gamberoni e capesante al radicchio rosso e indivia
Carpaccio di polpo verace in salsa di limoncella e rucola
Insalata di gamberi con rucola e scaglie di grana
Zuppa di frutta e verdura con mousse di gamberi
La fritturina di pesce azzurro con i finti calamari fritti alla paprika
Alicette mollicate al forno marinate e/o in pastella
Polpo in pignata
Polpo al primitivo con cipolla rossa di Acquaviva
Moscardini capperi e pomodorini
Crostini ai cereali con crema di gamberi prezzemolati
Rotolini di Salmone marinato all'aneto con crema di rafano e crostini di pane nero ai
cereali
Spiedini di scampi grigliati con puntarelle e carciofini
Spiedini di filetto di tonno rosso , crudo, peperoni e cipolla rossa
Spiedini di filetto di sogliola, cruodo, carciofini e pomodori ramati
Perle di mazzancolle croccanti con carciofini su vellutata di zucca
Trancio di pesce spada al gratin con panure di pistacchi finocchietto selvatico crema
di sedano e rosti di melanzana in agro dolce
Tortino di cavolfiore al profumo di agrumi con tranci di capitone alla griglia