

**Gran Buffet antipasti**  
**Cucina tradizionale di terra Pugliese**

*aggiornamento Aprile 2021*

*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*  
*Capocollo di Martina e salamino nostrano con fichi e crostini ai cereali*  
*Involtini di melanzane al gratin alle erbe aromatiche con couscous 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*  
*Zuccina alla poverella*  
*Carciofi ripieni con caciotta campagnola e mandorle tostate*  
*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 ragu di cavallino e ricotta forte*  
*Maccheroncini sul ferro olive nere e pomodorini al filo*  
*Lagane con fagioli cannellini e baccalà*  
*Lagane 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*

*Salsiccia e bombette alla griglia*

\*\*\*\*\*

### *Angolo del mare*

#### *I gioielli del crudo di mare*

*Ostriche, noci reali, cozze pelose, gambero rosso di Gallipoli, scampi ...*

*Calamaretti, allievi tagliatelle ricci con grana e burratine di Gioia*

#### *Angolo crostacei*

*Scampi al ghiaccio,*

*Aragosta in bellavista,*

*Gamberi rossi di Gallipoli,*

*Mousse di mazzancolle in capesante*

*confrutta esotica e vinaigrette all'arancia*

*Peperoni rossi al gratin con panure di pistacchi alicette e canestrato  
Tortino di cavolfiore in vinaigrette agli agrumi con tranci di capitone alla griglia*

*Tortino riso venere con couscous e bulgur di ortaggi e mazzancolle al gratin*

*Pomodori gratinati con mitili e grano*

*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 calamari fritti e alicette*

*Alicette mollicate al forno marinate e/o in pastella*

*Polpo in pignata*

*Alicette in pastella*

*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, crudo, 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*

*Carpaccio di Pesce spada affumicato al pepe rosa con ortaggi in carpione e vinagrette agli agrumi*

*Tortino di alici con fichi neri e panure di pistacchi ed erbe aromatico*

### ***Angolo del casaro***

*Burratine, primo sale, ricottine alle noci, formaggio alle erbe*

*Caciocavallo in grotta*

*Ricottine e bocconcini con verdure*

*Cipolla di Acquaviva cotte sotto la cenere con rucola selvatica e romanella*

*Giuncata di rucola, caciotta fresca e nodini*

*Pecorino con miele di castagne e marmellate*

*Treccione di Bufala*

### ***Angolo buffet Etnico***

*Carpaccio di branzino al latte di cocco*

*Filetto di tonno rosso scottato in crosta di pepe e semi di sesamo*

*Insalatina di grano e verdure crude*

*Kebab arrosto con couscous di verdure*

*Sashimi di filetto di pesce marinato al latte di cocco*

*Spiedini di bucatini al grano spezzato e mais*

*Sushi style con salsa di soia e wasabi*

*Coscette di pollo alla senape con pesto di mandorle e patate al cartoccio*

*Spiedino di polpo in panatura al cocco con insalatine esotiche*

## *Angolo cucina creativa Mediterranea*

### *Orto mare*

*Flan di cavolfiore al profumo di arancia su vellutata di zucca  
Con filetto di anatra affumicato agli agrumi  
Cupolette di ricotta con cuore di spinaci su vellutata di pisellini primavera  
Stecco di carciofi e filetto di sogliola in pastella di mais  
Polpo al vino rosso con verdure  
Code di gamberi rossi con crema di fave novelle e puntarelle croccanti  
Piccole quiche con pomodorini zucchine e caciotta campagnola  
Strudel di verdurine  
Strudel di grano e cardoncelli  
Strudel alle erbe con caciocavallo  
e bauletto di germoglietti di rafano  
Rotolini di parmigiano e mandorle  
Bignoline con mousse di ricotta e fave novelle  
Fantasie di crostini alle nocciole  
Involtini di coniglio ai carciofi con insalata di pomodori  
Bocconcini di totano farciti su crema di barbabietola rossa  
chips di percoca e mandorle  
Tartara di vitello al lime su crostino ai cereali e mousse di nocciole  
Brunoise di ortaggi in agrodolce e finocchietto selvatico  
Hamburger di ortaggi con crema di datterino e basilico  
Medaglioni di melanzana con mozzarella di bufale su crema di datterino al basilico e  
mandorle in agrodolce*

*2021*

*Crostini ai cereali fichi e noci con mousse di salmone affumicato olive baresane e aneto  
Crostini si semola ed anice con robiola aromatizzata acciughe e capperi  
Crostini ai semi di lino e mandorle con mousse di baccalà e cetriolini*

\*\*\*\*\*

### **Buffet Vegetariano**

*Rollè di pane nero ai cereali con frittatina di spinaci caciotta e bulgur di ortaggi  
Flan di cavolfiore al profumo di arancia su vellutata di zucca  
Bocconcini di soia con bourgur vegetariano  
Composta di riso venere basmati e couscous con borgur di ortaggi in agrodolce  
Hamburger di melanzane  
Panzanella  
Polpettine di carciofi al miglio  
Rotolino primavera infornato e farcito con pisellini, asparagi e fave novelle*

*Melanzane e Zucchine ripiene della nonna*  
*Frittatina di asparagi e mentuccia selvatica*  
*Flan di fave novelle e spore selvatiche*  
*Soufflè di caciotta campagnola con funghi carboncelli e noci*  
*Soufflè di carciofi grana e mandorle tostate*

\*\*\*\*\*

***Spiedini per un gran buffet***

*Spiedini di carciofini puntarelle e cardoncelli in pastella di riso*  
*Spiedini di salsiccia al fior di latte*  
*Spiedini di bombette con cipolla rossa peperone e alloro*  
*Spiedini capresi con fior di latte datterini e basilico*  
*Spiediti grigliati i tonno fresco crudo di Parma, peperone rosso e cipolla*  
*Spiedini di scamponi carciofi e puntarelle con rucoletta selvatica*  
*Spiedini grigliati di zuccina e scamorza affumicata con panure alle erbe aromatiche*  
*Spiedini di formaggio fresco e pere*

\*\*\*\*\*

***PASTICCERIA tipica e TRADIZIONALE PUGLESE***

*Crostate di pesche della vigna, di cioccolato e pere*  
*I dolcetti di mandorla*  
*La torta bocconotto*  
*I fichi secchi*  
*Amaretti*  
*Cuore di Natale*  
*Fiocchetti di mandorle al caffè*  
*Spume di mandorle*  
*Croccantini al cioccolato*  
*Bocconcini della nonna*  
*Ricciarelli*  
*Bocconcino della strega*  
*Salamino di cioccolato*  
*Bocconotti*  
*Torta bocconotto*  
*Crostata di mandorle tostate al vin cotto con pere e uvetta al rhum*  
*Carteddate al vin cotto, al miele di melecotogne*  
*Pettole al miele di castagne*

***Open bar***

☆☆☆☆

## *Torta Nuziale*