



Comunioni 2024

MENU BASE TIPICO

“CIN CIN” con vino frizzante “GELSO ANTICO”

Crostini ai fichi e noci con salmone leggermente affumicato pepe rossa olive baresane e aneto

Robiola aromatizzata con ndja capperi ed erbe aromatiche

Cornetti multicereali con Mousse di robiola aromatizzata con 'Capocollo di Martina o Prosciutto SD o speck e noci

Fagottini rustici con prosciutto e mozzarella zuccchina e scamorza affumicata

Tranci di focacce rustiche con farina multicereali con pomodorini e cipolla di Tropea

Antipasti da scegliere

Tartara di gamberi rossi su salsa di datterino e basilico (Extra +12)

Carpaccio di Pesce spada affumicato (o salmone marinato o tonno Tatachi) in vinaigrette agli agrumi con mousse di rafano e limone su cialda croccante

Tortino di filetto di baccalà con uvetta e capperi in crosta di pane ai cereali

su crema di patate allo zafferano

Tortino di sfoglia con ricotta salata e caciotta campagnola

Tortino di carciofi con caciocavallo e mandorle tostate

su crema di patate allo zafferano

Medaglione di Melanzana con crema di datterino basilico e mandorle in agrodolce

Zucchine tonde ripiene su salsa di datterino e mandorle tostate in agrodolce

Cupolette cuore di asparagi con crema di scamorza affumicata pinoli e zafferano

Capocollo di Martina e salamino nostrano con fichi neri e prodotti del nostro casaro

Carciofi in cocotte con crema fumè mandorle tostate e sfoglia di patate

Asparagi e porro con scamorza affumicata e guancialetto croccante pinoli e crema di zafferano in cocotte

Focaccia rustica con prosciutto SD burratina e albicocche

Angolo del casaro

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

Giuncata di rucola, caciotta fresca e nodini

Treccione di Bufala

Piccole quiche con pomodorini zucchine e caciotta campagnola

Strudel di verdure

Primi di mare uno a scelta:

Crespelle di farina di carrube con filetti di scorfano mantecato uvetta e besciamella lime

Risotto con gamberi rossi tagliatella mitili puntarelle pomodorini e basilico

Tagliolini con salmone leggermente affumicato con sponsali e datterini infornati

Mezzi paccheri farciti con fileto di scorfano salsa di pomodorini e capperi

Mezzi paccheri con filetto di baccalà pomodorini e capperi

Primi di terra uno a scelta:

Risotto con tocchetti di carciofi alla giudia con crema di mandorle e polvere di ginepro

Risotto con porcini e granella di pistacchi su crema di zucca

Mezzi paccheri verdi farciti ricotta cicorielle di campo con ragù di carne podolica e stracciatella

Timballetto di paccheri al grano saraceno con burratina speck ciliegine e rucoletta selvatica

Taglioline con farina di pistacchi crema di funghi porcini e tartufo

*Fettuccine al grano saraceno con funghi porcini granella di pistacchi
crema di parmigiano e zucca*

Foglie d'ulivo con crema di zucca porcini timo fresco e granella di pistacchi

2023

Agnolotti di zucca con porcini crema di parmigiano e salvia

Ravioli di burrata e pomodori secchi con salsa di datterini e basilico

Secondo

*Arrosto di coppa di maialino glassato ai frutti di bosco con salsa di mirto
patate al forno al rosmarino*

Arrosto di vitello con salsa al primitivo di mirto con crema di mele renette

*Controfiletto di scottona in crosta di funghi porcini e puntarelle
con salsa ai frutti di bosco*

Filetto di scottona in crosta di cicorielle di campo caciocavallo e cardoncelli

Purè rustico su fondo bruno e cipolle di Tropea confit

Controfiletto di vitello in crosta di indivia e cardi con patate al forno al rosmarino

Tagliata di scottona patate novelle datterini caramellati e cardoncelli al gratin "22

Oppure di mare

Filetto di orata in crosta di zucchine con mandorle tostate olive verdi e balsamico ai fichi

*Trancio di pesce spada al gratin con panura di pistacchi e finocchietto selvatico
crema di sedano e insalata di verdure primaverili*

Filetti di branzino al vapore con bronzoise di verdure in vinaigrette

Dentice al forno alla Pugliese

Frutta

Coppa primavera con fragole marinate alla vaniglia e gelato alla panna

Torta augurale

Bevande, spumante e vini selezionati Gelso Antico

Caffè

Decorazioni floreali delle sale e dei tavoli

Allestimento giardino e gazebo

Servizio torta e spumante a buffet nel giardino

Masseria Gelso Antico

Contrada Impalata di Monopoli tel.080.9309916- 335.5312283