

Menù S. Natale

Mercoledì 25 Dicembre 2026

Drink di benvenuto con Rosè frizzante Edonè

Tocchetto di focaccia con datterini fior di latte e crudo SD

Gnocco fritto con crema di cipolla di Tropea olive baresane e capperi

Cornetti multicereli con robiola aromatizzato

e salmone leggermente affumicato

servizio al piatto

Flan di carciofi su crema di patate allo zafferano

oppure (Tortino di filetto di baccalà su crema di patate allo zafferano)

****

Gnocchetti di barbabietola rossa con speck bietoline e crema di gorgonzola erborinato

oppure (*Tagliatella con funghi porcini e castagne su crema di zucca*)

****

Arrosto di capocollo di maialino glassato ai frutti bosco con salsa al mirto

oppure extra €.10.00 (Filetto di manzo in crosta di cardoncelli e prugne caramellate)

contorno di patate al forno al rosmarino

Dessert

Cuori di Natale con pasta di mandorle e confettura di ciiege

Tocchetti di cotognata

Susumelle al ciocolato e nocciole

Caffè digestivi e liquori della casa

prezzo .€ 60 -70 + iva

Vini a consumo (extra 5,00) selezionati da Gelso Antico

Rosato L'antica Cantina San Severo DOP 12°2021

Primitivo di Puglia Cantine Tauro di Alberobello 14°

Negroamaro di Puglia Cantine Tauro di Alberobello 13°

Il menu descritto può essere modificato in base alla reperibilità delle materie prime e in funzione delle particolari esigenz

cliente per cui esso rappresenta una base di comparazione e di esempio

Masseria Gelso Antico

Contrada Impalata di Monopoli tel.080.9309916-335.5312283