

NEW YEAR'S EVE IN LECCE



Menù

MISE EN BOUCHE

Zeppola di choux salata e scamorza affumicata, tartare di Fassona, gel di Bloody Mary, rafano e capperi

ANTIPASTO

Insalata di Astice alla catalana, Tartare di salmone al sesamo, Tataki di tonno in crosta di pistacchi

PRIMO

Risotto di riso Carnaroli Gran Riserva con emulsione di burrata, salsa di rucola e scampi al dragoncello

SECONDO

Cuore di baccalà in olio cottura alle erbe aromatiche, purea di patate al limone, zucchine allo zafferano in escapece e pinoli

Buffet di frutta e dolci & panettone artigianale
Cotechino e lenticchie del nuovo anno

BEVERAGE

Acqua minerale

Vini

Mjere Negroamaro – Cantine Calò
(Rosato & Rosso)

Franciacorta Docg Brut Enrico Gatti



CHIOSTRO DEI DOMENICANI
DIMORA STORICA

31
dic

Dinner

After Dinner

Black & gold party

Marcello Maggiore

Leandro Catanese

Maurizio Macrì