



MENÙ DI

Pasquetta



CORALLO
AGRI RESTAURANT

ANTIPASTI

Selezione di Salumi Pugliesi
(Capocollo di Martina Franca, Soppresata e Pancetta Arrotoata)
con bufalina del casaro

Panzerottini Pugliesi con capperi
Focaccia Baresana con olive taggiasche
Torta Rustica di Ricotta Pasqualina

Insalata mediterranea di gamberetti
e patate con Emulsione di olio e prezzemolo;
Involtini di Melanzane ripieni,
Frittata di erbe selvatiche, olive taggiasche e caciocavallo,
Carpaccio di manzo con insalata giardiniera e maionese al limone,
Polpettine di carne in sugo alla tradizione

PRIMO

Capunti con gamberetti
al pesto di rucola e mandorla pugliese

SECONDO

Grigliata mista di specialità alla brace
(salsiccia, gnummereddi, messicani, e capocollo di maiale)
con contorno di patate e rosmarino al forno;

DOLCE

Profitterol al cioccolato fondente con crema al caffè e
salsa al caramello salato

BEVANDE

Acqua naturale o frizzante
Vino rosso primitivo di Manduria
Caffè

