



MENÙ DI
Pasqua 
CORALLO
AGRI RESTAURANT

APERITIVO

Aperitivo agli Agrumi con
panzerottini ripieni di Cime di rape e alici,
Focaccia Baresana con olive taggiasche

ANTIPASTI

Pesce spada marinato agli agrumi;
Insalatina di Mare con julienne di Carote e zucchine;
filetto di cernia dorato in croccante panatura.
Carpaccio di Roast-beef con finocchietti, puntarelle
e scaglie di pecorino;
Bufalina con pomodorino confit
e polvere di capocollo;
Sformatino di Spinaci su letto di Parmigiano
e croccante di Asparagi;

PRIMI

Mezzo pacchero agli scampi con
bisque di crostacei e zest di limone.
Orecchiette con ragù bianco di manzo, carciofi
croccanti e fonduta di pecorino.

SECONDI

Tagliata di Manzo Podolico con rucola, scaglie di
canestrato e riduzione di Primitivo di Manduria
A centro tavola
Agnello con carciofi e patate cotto in tegame

DOLCI

Mix fruit con tiramisù di fragole al bicchiere

BEVANDE

Acqua naturale o frizzante
Vino rosso primitivo di Manduria
Caffè

