

Menu

A GOURMET EXPERIENCE

31 Dicembre 2025

OLTREILMARELATERRA

Amuse-Bouche & Bollicine Grand Cru

Piccola selezione di creazioni dello Chef per stimolare il palato

Pepite di Grana Padano & Mandorle di Toritto
Straccetti di Scottona & pettolina con mayo al tartufo
Fior di Bufalo, Cantabrico, Cinque Cereali
Fritturina di Calamari & Polpo in tempura di farina di mais
Plateaux di ostriche

ANTIPASTO

Salmone, Cuor di burrata
pistacchi tostati & nettare di frutto della passione

PRIMO PIATTO

Raviolo Cacio e Pepe, Gambero & Scampo Nudo, Cotto, Crudo
datterino giallo infornato, mandorla di Toritto & favetta di Altamura

SECONDO PIATTO

Branzino, Porcino, Patata bollente

DESSERTFRUIT

Luxury Ice Cream

Petite Four

ILBENVENUTOALDUEMILAVENTISEICON

Panettone & Bollicine
Panzerottino fritto con cotechino & lenticchie

Start ore 20

€ 120

Wine Pairing, Bibite & Soft Drink, Caffetteria

LIVE & SAX MUSIC LOUNGE

DJ SET

a cura della

DEEP KELIA GROUP

Tenuta Barone · Spa Resort

Via Triggiano 56, 70010 Capurso BA | Italy
Tel. +39 080 579 4374 | info@tenutabaronesort.it
www.tenutabaronesort.it