



SOCIAL DINNER CENA SOCIALE



Bari - 22 Novembre 2022 - Roof garden - Palazzo dell'Acqua

Bari - 22nd November 2022 - Roof garden - Palazzo dell'Acqua

Menù

Crostini salmone affumicato e aneto

Smoked salmon crostini and dill

Cous cous curcuma, brunoise di verdure grigliate e ceci neri

Cous cous turmeric, brunoise of grilled vegetables and black chickpeas

Riso venere con gamberi, seppie e lime

Venus rice with shrimp, cuttlefish and lime

Spiedino di ciliegine capresi

Capri cherry skewer

Crumble di tarallo straciatella, tartare di tonno marinato agli agrumi e capperi cucunci

Tarallo crumble with straciatella, tuna tartare marinated with citrus fruits and capers cucunci

Pizzette margherita

Margherita little pizzas

Bottoncini capocollo di Martina Franca, caciocavallo podolico e pomodori secchi

Little sandwiches with Martina Franca capocollo, podolic caciocavallo and dried tomatoes

Patata fondente, cipolla caramellata e polpo scottato

Fondant potato, caramelized onion and sunburned octopus

Code di gamberi dorati con mayo vegana alla barbabietola

Golden shrimp tails with vegan beet mayo

Bruschetta fave, cicoria e anelli di cipolla croccante

Bruschetta beans, chicory and crispy onion rings

Cooking Show

Orecchiette con cime di rape e vongole veraci

Orecchiette turnip tops and clams

Dessert

Mini profiteroles al cioccolato

Mini chocolate profiteroles

Vini WINES

'Gioia' Verdeca Spumante Puglia Igp - Tenuta Viglione

'Marpione' Primitivo Riserva Bio Gioia del Colle Dop - Tenuta Viglione

Moscato di Trani Dop - Villa Schinosa 2018



Si ringrazia l'Istituto Professionale Domenico Modugno - sede di Noicattaro per l'ideazione e realizzazione del menù
Thanks to Domenico Modugno Professional Institute - Noicattaro for conceiving and realizing the menu

Interreg - IPA CBC

Italy - Albania - Montenegro



CROSS WATER



CROSS WATER

SAVE WATER, SAVE FUTURE



crosswater.italy-albania-montenegro.eu

