



antica cucina dal 1983



Cene Gourmet con i migliori Chef della Buona Puglia 🍷

Vi presentiamo i protagonisti della Buona Cucina, che prepareranno per voi i loro eccelsi piatti gourmet nella serata del 5 luglio:

**La cena si terrà presso il ristorante Antica Cucina 1983:
prenota il tuo tavolo on line e assicurati uno degli ultimissimi posti!**

ECCO IL MENU' DELLA SERATA...

APERITIVI

**Susina, lime nero, anguria salata
Seppiolina cacio pepe e nero di seppia
Barattiere al jin, maionese alle acciughe
Variazione sulla melanzana
D'ARAPRI' ROSE' METODO CLASSICO**

ANTIPASTI

CHEF LEONARDO D'INGEO - RISTORANTE CARICO

Latte, pomodori, fichi COCKTAIL ABBINATO: Papaya, mezcal, sesamo, marsala

PRIMO PIATTO

CHEF SALVATORE AMATO – RISTORANTE I CONOSCENTI, BOLOGNA

Riso alle erbe, limone salato, caramello di peperoni e gamberi rossi

CHEF FRANCESCO LAERA - RISTORANTE FE, NOCI (BARI)

Cavatello, Nero della Murgia a l'Oseille, Lampone

SECONDO PIATTO CHEF GISUEPPE VIVO - RISTORANTE ANTICA CUCINA, BARLETTA

**cosciotto di agnello murgiano selezione VARVARA cotto a bassa temperatura e
spuma di salicornia**

DESSERT

PASTRY CHEF ANTONIO DALOISO - PASTICCERIA DALOISO, BARLETTA

Il Sospiro di Bisceglie

PANE BY PASCAL BARBATO

COSTO CENA €90 A PERSONA

INCLUSA SELEZIONE DI BEN 60 VINI ROSATI "ROSATI IN TERRA DI ROSATI 2022"

SUPERALCOLICI FINALI NON INCLUSI

SEGRETERIA BUONA PUGLIA 080.9696659



antica cucina dal 1983

