



SUSTAINABLE GOURMET FESTIVAL
18 LUGLIO 2019

CENA A 4 MANI CON IL RESIDENT CHEF LUIGI BERGERETTO
E GLI CHEF OSPITI CHICCO E BOBO CERA

4-HANDED DINNER WITH RESIDENT CHEF LUIGI BERGERETTO
AND GUEST CHEFS BOBO AND CHICCO CERA

FINGERS CHEF CERA

Mini mc Vittorio; Crostino di pane, burro alle erbe, sashimi di branzino
Crostone di Altamura, acciuga e tonnata
Il dado e' tratto

*Vittorio's burger; Crouton, herb butter, seabass sashimi
Altamura bread, anchovie and tuna sauce
The die is cast*

FINGERS CHEF BERGERETTO

Cozza di Olbia croccante
Erbazzone dell'orto; Bicchierino di bufala, gambero e lampone
Pomodorino di capra

*Crunchy Olbia's mussel; Vegetable erbazzone
Buffalo mozzarella, prawn and raspberry
Goat cheese tomato*

Vini della Cantina





SUSTAINABLE GOURMET FESTIVAL
18. LUGLIO 2019

MENÙ

Aperture - Starters

Spaghetti di tonno in bagna cauda e crumble di pistacchi
Fresh tuna spaghetti and pistachios crumble

Zuppetta di patate, asparagi e tartufo all'uovo marinato
Creamy potato foam, asparagus, black truffle and marinated egg

Piatti principali - Main courses

Risotto mantecato al "Buon Enrico", scampi, emulsione di pomodoro
Risotto with langoustines and local fresh herb "Buon Enrico" with tomato emulsion

Crêpinette di capretto di fattoria, purea di verdure e carciofi spinosi
Baby goat crêpinette, pureed vegetables and spiny artichokes

Pre-dessert

Sfera di mascarpone meringata e lamponi
Mascarpone cheese with meringue and raspberry

Dessert

La nostra albicocca
Cerea's apricot

Friandises

Kermesse di dolci
Pastries kermesse

Vini della Cantina

