

2 LUGLIO 2024

FESTA MADONNA DELLA BRUNA

VISTA ESCLUSIVA FUOCHI PIROTECNICI

Start 22.30



Aperitivi di mare

Seafood Appetizers

☆☆☆☆☆

A scelta/at choice: 1 cocktail/1 calice/glass di vino/of wine or prosecco/analcolico/soft drink

Tartare di tonno con crumble di tarallo

Tuna Tartare with tarallo crumble

Bocconcino di filetto di merluzzo nordico in tempura con maionese

al lime

Bites of cod fillet from the North Sea tempura with lime mayonnaise*

Gamberone in crosta di corn flakes con salsa tartara

Tiger Prawns with a breakfast-cereal crust and Tartar Sauce*

Cubotto di salmone marinato e gel al limone

Marinated salmon and lemon sauce

Calamaro Tataki grill

Calamaro Tataki grilled

€ 30,00

Coperto/Table Service € 3.50

2 LUGLIO 2024

FESTA MADONNA DELLA BRUNA

VISTA ESCLUSIVA FUOCHI PIROTECNICI

Start 22.30



Aperitivi di terra

Land Appetizers

☆☆☆☆☆

A scelta/at choice: 1 cocktail/1 calice/glass di vino/of wine or prosecco/analcolico/soft drink

Panino con mini burger, maionese ed insalatina

Mini-burger Sandwich with mayonnaise and salad

Bruschetta con pane di Matera, datterino giallo e cacioricotta

“Bruschetta” made with Matera bread, yellow tomato and “cacioricotta” cheese

Rocher di salsiccia fresca con salsa bbq

Fresh sausage rocher with bbq sauce

Tartare di carne salada con asparagi e glassa agrodolce al ginepro

Salad meat tartare with asparagus and sweet and sour juniper glaze

Melanzana glassata alla soya pomodoro infornato, stracciatella e basilico

Soya glazed aubergine, baked tomato, stracciatella and basil

€ 30,00

Coperto/Table Service € 3,50