

Stuzzico...

Supper Club - Puglia - Menu

Starter

Seppioline ripiene di bietola, olive e ricotta della Murgia su crema di fave al nero di seppia
*Baby cuttlefish filled with chard, olives and "ricotta della Murgia" cheese
on black squid ink split fava beans pureéd*

Wine Selection: L'Uetta Fiano Masca del Tacco

First Course

Orecchiette alla scapece di sgombro, crema di cime di rapa e tartare di sgombro
Handmade orecchiette with mackerel "scapece", Apulian broccoli puréed and mackerel tartare

Wine Selection: Lu Rappaio Primitivo di Manduria Masca del Tacco

Second Course

Brasato di polpo con patate e zafferano
Braised octopus with potato and saffron

or

Sella d'agnello ripiena di cicorie con funghi selvatici
Lamb saddle filled with chicory, served with wild mushrooms

Wine Selection: Li Filitti Primitivo di Manduria Riserva Masca del Tacco

Dessert

Tartelletta Lecce
Sweet, crunchy tart filled with custard cream and black cherry sauce

Wine Selection: Leone de Castris Negrino Aleatico