#WeAreINPUGLIA®

MENU' APERITIVI

FRISELLE* E CROSTINI*

Prosciutto di Faeto, pecorino** e patè di olive nere
Salsiccia secca di Faeto piccante, primo sale** e patè di carciofi
Salsiccia secca di Faeto dolce, caciocavallo**e patè di pomodoro secco
Cestino con capocollo di Martina Franca, stracciatella**, pomodoro secco e rucola

LE DELIZIE

Salumi Pugliesi
(Capocollo, prosciutto di Faeto, salsiccia dolce e piccante di Faeto)

Formaggi Pugliesi**
(Pecorino della Murgia, Caciocavallo, Primosale)

GLI IMMANCABILI

Focaccia barese*
Taralli*

Le degustazioni

8 Ottobre	*9 Ottobre*	*10 Ottobre*
Orecchiette* *con capocollo di Martina Franca, passata di pomodoro, cipolla rossa di Acquaviva*	**Cavatelli alla S. Giovanni*** *pomodori alla tranese, capperi, origano*	**Strascinate* con ragù pugliese** *(maialino nero e manzo podolico)*

Cantine

Primitivo, Nero di Troia.	**Nero di Troia rosato.**	**Imperatore igt, Sussumaniello, Sussumaniello rosato.**	**Primitivo di Gioia del Colle, Sussumaniello rosato, Verdeca**
Terre Carsiche	*Cantina e azienda Agrobiologica Antica Enotria*	*Cantina sociale cooperativa Pietro Tauro*	*Altevie*

INDICAZIONI ALLERGENI
* *Contiene glutine*
** *Contiene lattosio*

COESIONE ITALIA 21-27 PUGLIA
UNIONE EUROPEA
REGIONE PUGLIA
Puglia PROMOZIONE

#WeAreINPUGLIA®

APERITIF MENU

PUGLIAN FRISELLE* & CROSTINI*

Faeto Prosciutto, pecorino**sheep cheese and black olive pâté
Spicy Faeto dry sausage, Primo Sale fresh cheese** and artichoke pâté
Sweet Faeto dry sausage, Caciocavallo cured cheese** and dry tomato pâté
Martina Franca Capocollo cold cut, Stracciatella cheese**, dried tomatoes and arugula

PUGLIAN DELIGHTS

Puglian Cold Cuts
(Capocollo, Faeto Prosciutto, Faeto sweet and spicy sausage)

Puglian Cheeses**
(Murgia Pecorino sheep cheese, Caciocavallo and Primo Sale cheese)

THE MUST-EATS

Focaccia Barese*

Taralli snacks*

Gourmet Tasting

October 8	*October 9*	*October 10*
Orecchiette Pasta* *Martina Franca Capocollo, tomato sauce and Acquaviva red onions*	**San Giovanni Cavatelli Pasta*** *Trani style tomatoes, capers and oregano*	**Puglia Ragout Strascinate pasta*** *(black pork and Podolica beef)*

Wine Makers

Primitivo and Nero di Troia reds	Nero di Troia rosé	Imperatore IGT certified and Sussumaniello reds, Sussumaniello rosé	Gioia del Colle Primitivo, Sussumaniello rosé, Verdeca white
Terre Carsiche	*Antica Enotria wine maker and organic farm*	*Pietro Tauro social co-operative*	*Altevie*

ALLERGENS
* *Contains gluten*
** *Contains lactose*

COESIONE ITALIA 21-27 PUGLIA
UNIONE EUROPEA
REGIONE PUGLIA
Puglia PROMOZIONE