

PRANZO DI
NATALE

Menu

Entrée

Flute di prosecco

Bocconcino di baccalà in crosta di mais e semi di chia su salsa tartara

Carciofo in tempura

Antipasti

Crudo di mare

Tris di tartare

Gambero in pasta kataifi e salsa all'agro

Sformatino di polpo e patate aromatizzate alla menta,
ginepro e olio evo al lime

Primi

Pacchero rigato trafilato al bronzo al ragù d'Astice Imperiale

Risotto con carciofi, guancialetto crispy e fonduta di Pecorino D.O.P

Secondo

Calamaro ripieno su salsa alla mediterranea,
polvere di olive nere ed olio evo al basilico

Frutta e Dessert

Panettone artigianale classico
con ganache al cioccolato bianco e frutti di bosco

I dolci tradizionali del S.S. Natale

Frutta fresca di stagione e frutta secca

I vini della Cantina Torrevento

Bianco Torre del Falco (Fiano d.o.c.)

Rosato Mare Mosso (Puglia d.o.c.)

Rosso Infinitum (Nero di Troia d.o.c.)

75€ p.p - Menu baby 40€ p.p.

INFO E PRENOTAZIONI
ENTRO IL 20 DICEMBRE 2025

info@biscardihotel.it

080 214 7431