

Giovedì 28 Gennaio 2010

*Jalap prelevato dalle vasche - Bianco 2009 - 100% Moscato bianco*

~

Millefoglie di baccalà e patate su pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto 

*Ponte della Lama - Rosato 2008 - 100% Nero di Troia*

~

Orecchiette con funghi cardoncelli su passatina di rape di Minervino


*Romanico Riserva - Rosso 2005 - 100% Nero di Troia*

~

Vitella podolica del Gargano  al nero di Troia e cicorietta di campo

*Totila - Rosso 2005 - 50% Nero di Troia, 50% Cabernet S.*

~

Tortino di ricotta con arancia del Gargano  in tre modi e biscotto di grano arso

*Claudio Conese, Kathrin Fehervary e Livio Colapinto*  
*info@cefalicchio.com, www.countryhouse.cefalicchio.com*

I Formaggi sono della Famiglia Forenza, Minervino Murge (BT)  
Le Carni sono della Macelleria di Michele Sabatino, Apricena (FG)  
I Vini e l'Olio sono della Azienda Agricola Biodinamica Cefalicchio (BT)