

6 AGOSTO ORE 21.00

URBAN MASSERIA CENTO55

RISTORANTE PETRICORE

CHEF: FRANCESCA ARCUTI, GINO TARANTINO

FRANCESCO TANGOLO

SELEZIONE VINI

PRODUTTORI DI MANDURIA (TA)

Antipasto

I nostri pizzi

Alici marinate, prosciutto e melone

ALICE – Verdeca IGT Salento 2025

Primo piatto

Risoni “B. Cavalieri”, melanzana affumicata, pesce locale e limone candito

SANTA GEMMA – Susumaniello Rosato IGT Salento 2025

Secondo piatto

Zuppa di pesce e “Zafferano del Galateo”

SANTA GEMMA – Susumaniello Rosato IGT Salento 2025

Dessert

Sfoglia con crema pasticcera e olive celline di Puglia

MADRIGALE – Primitivo di Manduria DOCG Dolce Naturale 2023

OLIO EVO: FA Agricola Ferrara – Galatone (LE)

6 AUGUST 21.00

URBAN MASSERIA CENTO55

RISTORANTE PETRICORE

CHEF: FRANCESCA ARCUTI, GINO TARANTINO

FRANCESCO TANGOLO

WINE SELECTION

PRODUTTORI DI MANDURIA (TA)

Starter

Our specialities

Marinated anchovies, prosciutto and melon

ALICE – Verdeca IGT Salento 2025

First course

‘B. Cavalieri’ risoni, smoked aubergine, local fish and candied lemon

SANTA GEMMA – Susumaniello Rosato IGT Salento 2025

Main course

Fish soup and ‘Zafferano del Galateo’

SANTA GEMMA – Susumaniello Rosato IGT Salento 2025

Dessert

Puff pastry with custard and Celline di Puglia olives

MADRIGALE – Primitivo di Manduria DOCG Dolce Naturale 2023

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL: FA Agricola Ferrara – Galatone (LE)