



5 AGOSTO ORE 21.00
URBAN MASSERIA CENTO55

TAVERNA DEL PORTO
CHEF ALFREDO DE LUCA

SELEZIONE VINI
CANTELE - GUAGNANO (LE)

Antipasto

Rana pescatrice alla puttanesca
ROHESIA – Metodo Classico Rosè Pas Dosè 2020

Primo

Maccheroni Benedetto Cavalieri,
genovese di tonno e cipolle di Acquaviva
TERESA MANARA – Chardonnay Vendemmia Tardiva Agosto 2024

Secondo

Triglia frita, mandorla e meloncella
ROHESIA Negroamaro Rosato 2025

Dessert

Delizia al limone, meringa e basilico

OLIO EVO: Oleum Mio – San Giovanni Rotondo (FG)

5 AUGUST 21.00

URBAN MASSERIA CENTO55

TAVERNA DEL PORTO

CHEF ALFREDO DE LUCA

WINE SELECTION

CANTELE - GUAGNANO (LE)

Starter

Monkfish alla puttanesca

ROHESIA – Metodo Classico Rosé Pas Dosé 2020

First course

Benedetto Cavalieri's Maccheroni,
a Genoese tuna dish and Acquaviva onions

TERESA MANARA – Chardonnay Late Harvest August 2024

Main course

Fried red mullet, almonds and meloncella

ROHESIA Negroamaro Rosé 2025

Dessert

Lemon, meringue and basil delight

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL: Oleum Mio – San Giovanni Rotondo (FG)