

TORREVENTO

VINI E CUCINA DELLA PUGLIA



— SERATA PUGLIA AL 13 OTTOBRE 2017 - ORE 19:00 —

CUCINA

PURÈ DI FAVE E CICORIELLE SELVATICHE
ALL'O.E.V.O. CON CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA
E CROSTINI ORIGANATI



BRUSCHETTE CON POMODORINI INVERNALI
OLIVE NOLCHE SOFFRITE CON O.E.V.O.
AL PROFUMO DI ALLORO PEPERONI CRUSCHI
E STRACCIATELLA DI ANDRIA



ORECCHIETTE BARESI CON POMODORI CILIEGIA
INFORNATI, RUCOLA DI CAMPO E
SCAGLIE DI RICOTTA SALATA



BOMBETTE DI MARTINA FRANCA AL VIN COTTO
SU SCHIACCIATINA DI PATATE ALL'O.E.V.O.



PANETTO DI MINERVINO MURGE AGLI AGRUMI
CON SALSA AL MOSCATO DI TRANI



Wir freuen uns Sie am **13. Oktober 2017** um **19:00 Uhr**
zu einem exklusiven moderierten Weinmenü
einladen zu dürfen.

Ambasciatrice ist Maria Isolina Catanese! Der Koch
Mimmo Merra extra aus Apulien eingeflogen, im Gepäck
feinste Spezialitäten aus seiner Heimat!

Das Menü mit je einem Glas 0,1l Weinbegleitung wird
zu einem Preis von € 75,- angeboten.

Aufgrund der limitierten Teilnehmerzahl bitten wir Sie
um rechtzeitige und verbindliche
Reservierung unter

Ristorante DeVita

Obere Sandstr. 34 | 96049 Bamberg

Tel: 0951 57397 | E-Mail: info@devita-bamberg.de

www.devita-bamberg.de

APERITIVO

MAREMOSSO ROSATO
Bombino Nero

VINI PUGLIESI

TORRE DEL FALCO FIANO PUGLIA IGT
Fiano



VERITAS CASTEL DEL MONTE ROSATO DOCG
Bombino Nero



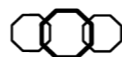
SINCE 1913 PRIMITIVO PUGLIA IGT
Primitivo



OTTAGONO CASTEL DEL MONTE ROSSO RISERVA DOCG
Nero di Troia



DULCIS IN FUNDO MOSCATO DI TRANI DOLCE DOC
Moscato di Trani



— TORREVENTO —