



GARGAMELLE, d'ARAPRÌ

28 Settembre 2013 - 20.00



CENA DI DEGUSTAZIONE

presso la

Dimora Ottocentesca del Palazzo d'Araprì
via Zannotti 30 San Severo



Protagonisti



Menù

I particolari sapori del mare prodotti

dall' **Oasi Gargamelle**

magistralmente preparati

dalla chef **Solly Tomasone**

del **Ristorante L'Esca**

accompagnati

dalle **Bollicine d'Araprì**

Chips Di Gargamelle* & d'Araprì brut

Insalatina di Murici con Citronette Mediterranea

Soutè di Vongole Con Vino Rosso

**Cipolle di Tropea e Crostini di Pane Nero
al Burro Salato & d'Araprì rosè**

Foglie d'oliva alle vongole su crema di legumi

**Zuppa Di Fregola Sarda e Granchi
& d'Araprì Riserva Nobile**

**Cheese-Cake con confettura
alla vecchia maniera**

POSTI LIMITATI. Costo 35 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro il 23 set. 2013, ore 20.00
Ristorante L'Esca di San Severo 340 420 53 51 | Cantine d'Araprì 0882 227 643 (pomeriggio)
Oasi Gargamelle 328 2618424

* moleche: granchi molli del Gargano dagli ideatori del progetto denominati Gargamelle, utilizzate per impreziosire le frittute. La serata si colloca come evento di degustazione all'interno del progetto Molevar, sviluppato nell'ambito del FEP 2007-13 3.5 04/OPI/010.