



# PRANZO DI NATALE "MASSERIA PIETRASOLE" BARI

**Domenica 18 dicembre 2022 ore 13.00**

**Strada Scanzano, 243 - Complanare Ovest SS 100 - Bari**

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci ordinari e familiari*		Soci esterni
	Importo da inserire nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
<b>Adulti</b>	<b>€ 75,00</b>	<b>€ 25,00</b>	<b>€ 75,00</b>
<b>Bambini (da 4 a 10 anni)</b>	<b>€ 30,00</b>	<b>€ 9,00</b>	<b>€ 30,00</b>

#### La quota comprende:

Pranzo e bevande come indicato di seguito

#### N.B.

- indica in fase di adesione il menù adulti e bambini
- Per vegetariani e celiaci piatti a richiesta

\*L'importo da indicare nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo del Gruppo.  
L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante.  
Una volta confermata l'operazione da parte della segreteria, non sarà più possibile stornarla.

## MENÙ ADULTI

### Aperitivo di benvenuto a vassoio nella corte

Analcolico alla frutta – Vini e Spumanti

Frisa integrale con stracciatella pugliese e pomodoro essiccato – Cartellate salate con cime di rape e spuma di burrata – Pettole cacio e pepe – Perle di manzo e verdure con mayo di datterino giallo

### Antipasto a buffet con postazioni assistite

Formaggi: Formaggi a pasta molle e semi stagionati in selezione con frutta essiccata e Ricottine di Andria con frutti rossi e mandorle.

Salumi, pizzicagnolo: Capocollo di Martina Franca alla berkel con focaccia bianca e stracchino pugliese e Salsiccia a staffe.

Casaro a vista: Mozzarelle preparate live.

Pane e focacce, rustico: Taralli, grissini di farina pregiata e pane condito, Focacce classiche e di farina di cereali, Piccoli calzoni della tradizione, Parmigiana di zucca con fonduta di canestrato e guanciale croccante.

Angolo della griglia: Mazzancolla lardellata con perlage di tartufo, Bombette di Cisternino ripiene di caciocavallo podolico e pomodoro essiccato, Filetto di maialino da latte al vincotto cbt con dressing di lamponi.

Angolo del fritto: Carciofi in panura, Pesce azzurro in tempura di taralli al seme di finocchio e Verdura in tempura di mandorle.

Angolo mediterraneo: insalata di grano con verdure color all'olio evo cima di Bitonto e Lenticchie altamurane con bieta e zeste di limone in terracotta.

### 2 Primi piatti serviti (mare e terra)

Riso carnaroli invecchiato ai crostacei con tartare di scampi all'arancia e olio al basilico e Orecchiette Senatore Cappelli con funghi cardoncelli e fonduta di caciocavallo

### Buffet di frutta e dolci

Torta e Frutta al taglio

### Angoli del beverage

Selezione di vini fermi a bacca rossa, rosato e bianchi pugliesi – Acqua minerale e bevande – Vini e spumanti – Caffè e amari

## MENÙ BAMBINI

Prosciutto crudo e mozzarelline, Orecchiette con datterino rosso, Cotoletta impanata e patatine fritte

### La quota comprende

- Pranzo come da menù indicato con postazioni buffet con relativi allestimenti base e mise en place
- Sistemazione dei bambini in tavolo a parte con rispettivo menù