

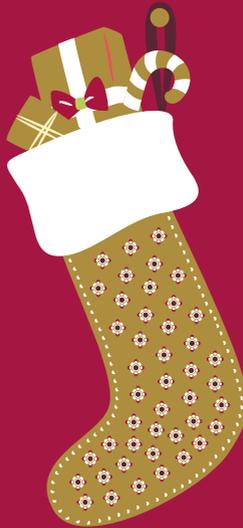


# TERRANIMA

ristoro pugliese

## PRANZO DELL'EPIFANIA

6 Gennaio 2025



## LA FESTA A TAVOLA



I sapori genuini di una volta



# PRANZO DELL'EPIFANIA



## APRISTOMACO

Focaccia pugliese  
Panzerottini pomodoro e mozzarella  
Sgagliozze (polenta fritta)



## DELIZIE PUGLIESI

Gamberoni lardellati con lardo di maiale nero di Faeto  
Alici ripiene su pesto di verdure  
Mousse di broccoletti con mandorle croccanti  
Pizza rustica di rape di Fasano su crema di fagioli  
Caciocavallo cotto alla piastra farcito con verdure e menta



## ANTICHI SAPORI

### I maccheroncini fumanti

Maccheroncini con purea di fave bianche,  
olive leccine e pomodorini al filo

### Capunti e virgole

Capunti freschi di grano arso con pesto di fiori di zucca,  
guanciaie di maiale nero di Faeto e stracciatella





## CERNIA MANDORLATA

Filetto di cernia mandorlato con bietolina selvatica e pomodorini



## IL DOLCE GUSTO DELLA TRADIZIONE

### I troppo buoni

Dolcetti tipici pugliesi



## BOCCATE DI PUGLIA

Acqua, caffè e rosoli artigianali

**Kyma** | Vino spumante pugliese



## VINI DELLA CASA

### MERA

Terranima

**BIANCO** | WHITE

Puglia IGT | 12,5°

*Verdeca 100%*

### SPERA

Terranima

**ROSATO** | ROSÉ

Puglia IGT | 12,5°

*Primitivo 100%*

### NICTA

Terranima

**ROSSO** | RED

Puglia IGT | 12,5°

*Primitivo 100%*



€ 60.00 p.p.





Quando il cibo incontra la cultura,  
la tradizione diventa poesia.



Condividi la tua esperienza di gusto a Terranima!

#terranima



[www.terranima.com](http://www.terranima.com)