

Menu di Ferragosto

Antipasto a persona

Spiedini di spada al sesamo, involtini di pesce azzurro, alice marinata con pomodorino fresco, capocollo salentino con goccia di mozzarella e cipolla rossa.

Antipasti centrotavola

Frittini misti,
orzo perlato alla crudaiola e ortaggi di stagione gratinati.

Primi Piatti

Maritati con pomodori di pendula e melanzane fritte mantecate al grana.

Risotto agli agrumi e gamberi alla menta.

Secondo di pesce

Gamberoni al limone, filetto di dentice al forno e insalata colorata.

Composé di frutta fresca e dolce

Bevande incluse acqua naturale e frizzante e vini pregiati salentini

Ristorante *Il Vizio del Barone* Caprarica di Lecce via Martano

n° 127 per info e prenotazioni 3387646100

info@ilviziodelbarone.net www.ilviziodelbarone.net

Tutto incluso a euro 30