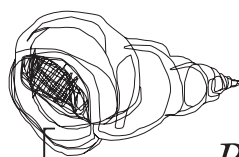


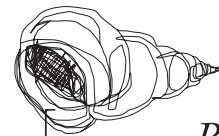


MENU



MAISON *Ruggieri*

Polignano a Mare
Puglia - Italy



MAISON **Ruggieri**

Polignano a Mare
Puglia - Italy

OLIVE IN AMARO E FOGLIE CROCCANTI	[1]
UOVA DI LUCIOPERCA SHISO E PANNA ACIDA	[3,7,4]
SAUTÉ DI SPINACI OSTRICA AMELIE DE CLAIRE E CREMA DI MARE	[7,14]
ASTICE BLU MI-CUIT BAGNETTO DI CETRIOLO E ALGA KOMBU	[2,7]
ORECCHIETTE SOTTO IL MONACO UDON ED ERBE DI CAMPO	[1,7]
TRIGLIE E CALAMARI ERBE AMARE E CIVET DI MARE	[4,12,14]
ZUPPETTA FREDDA CREMA DI FOGLIE DI FICO	[3,7]
ALOE VERA FRAGOLE E VERBENA	
BRIOCHE PROFUMI DI BOSCO	[3,7]

PREZZO PER PERSONA:

300 €

IL MENU SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO



MAISON **Ruggieri**

Polignano a Mare
Puglia - Italy

OLIVE IN AMARO E FOGLIE CROCCANTI	[1]
SHISO E PANNA ACIDA	[3,7]
SAUTÉ DI SPINACI FOGLIE DI OSTRICA E CREMA DI MARE	[7]
BARBABIETOLA SABBIA MARINA, RUCOLA E VINO VERJUS	[7]
ORECCHIETTE SOTTO IL MONACO UDON ED ERBE DI CAMPO	[1,7]
ASPARAGI BIANCHI ALL' ACQUA DI MARE NELLE FOGLIE DI CRESCIONE, PANE AI PROFUMI D'ORIENTE	[7]
ZUPPETTA FREDDA CREMA DI FOGLIE DI FICO	[7,3]
ALOE VERA FRAGOLE E VERBENA	
BRIOCHE PROFUMI DI BOSCO	[3,7]

PREZZO PER PERSONA:

250 €

IL MENU SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO

DEGUSTAZIONE VINI

CRISTAL BRUT

PRODUTTORE: LOUIS ROEDERER

TIPOLOGIA: CHAMPAGNE | VITIGNO: PINOT NERO 60%, CHARDONNAY 40 %
ANNATA: 2012 | SBOCCATURA: 2018 | ALCOOL: 12%

BIENVENUE-BATARD MONTRACHET GRAND CRU

PRODUTTORE: DOMAINE FAIVELEY

TIPOLOGIA: VINO BIANCO FERMO | DENOMINAZIONE: BIENVENUE-BATARD MONTRACHET
VITIGNO: CHARDONNAY 100% | ANNATA: 2021 | ALCOOL: 13%

CLOS LA NE'ORE

PRODUTTORE: EDMOND ET ANNE VATAN

TIPOLOGIA: VINO BIANCO FERMO | DENOMINAZIONE: SANCERRE A.O.C.
VITIGNO: SAUVIGNON 100% | ALCOOL: 13%

MASSETO

PRODUTTORE: TENUTA MASSETO

TIPOLOGIA: VINO Rosso | DENOMINAZIONE: TOSCANA I.G.T.
VITIGNO: MERLOT 100% | ANNATA: 2012 | ALCOOL: 14,5%

SAUTERNES CHATEAU D'YQUEM 1ER CRU

PRODUTTORE: CHATEAU D'YQUEM

TIPOLOGIA: VINO BIANCO PASSITO | DENOMINAZIONE: SAUTERNES A.O.C.
VITIGNO: SEMILLON 80%, SAUVIGNON 20% | ALCOOL: 14%

PREZZO PER PERSONA DEGUSTAZIONE VINI: 700 €

ALLERGENI

- 1) Cereali contenenti glutine
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di
- 8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland,
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi



Via Narciso, 59 - Polignano a Mare (Ba) - 70044 | Tel. (+39) 080.424.0677 - Fax (+39) 080.424.0767
www.grottpalazzese.it | grottpalazzese@grottpalazzese.it