



A Southern Italian Party Menu

Per Iniziare (Buffet Appetizer)

La Bella di Cerignola

Green Olives
V

Taralli

Crunchy Ring Shaped Puglia Snack
G, V

Assortimento di Formaggi Pugliesi

Assorted Apulian Cheeses
D, V

Assortimento di Salumi

Assorted Cold Cut
P

Le Pizze di Anto by Chef Antonio Brancato (Founder of Anto Pizza E Aperitivi)

Marinara Arrostita

Tomato Sauce, Roasted Red and Yellow Cherry Tomatoes, Marinated with 24-hour with Fresh Garlic, Olive Oil Extra, Basil, Oregano, Thyme, Rosemary
G, V

Bottarga Alla Scapece

Baby Zucchini Sauce Alla Scapece, Crispy Zucchini, Buffalo Cheese, Mozzarella Cheese, Tuna Bottarga (Armatore), Toasted Sliced Almond
D, G, SE

Parmigiana

Eggplant Cooked with Tomato Sauce, Grana Padano Cream, Smoked Salted Ricotta Cheese, Basil Oil
D, G, V

Dalla Cucina by Chef Simone

Assaggino di Primo

Riso Patate E Cozze Risottato (Tiella Barese Simone Style)
D, SH

Assaggino di Secondi

Polpo Con Crema di Peperoni Arrosto e Patate
Grilled Octopus, Roasted Capsicum and Potato Cream, Citrus Dressing
D, SE

Bombette Baresi

Apulian Grill Pork Collar Roll, Stuffed with Caciocavallo, Garlic, Parsley, Pepper
D, P

E per Finire...Sgroppino!!

Fantastic Sgroppino Made with Vodka, Prosecco and Lemon Sorbet
A, V