

## CENA ESCLUSIVA NELL'ORTO

A Nina Trulli Resort si può scegliere di vivere un'esperienza unica, suggestiva e romantica. Il nostro orto, illuminato dalle tipiche luminarie pugliesi, arricchito per l'occasione dalla luce soffusa di candele e dal sottofondo di musica romantica, si trasforma in un luogo d'incanto per la vostra cena privata ed esclusiva. Gusterete i sapori pugliesi, del nostro orto e del nostro frutteto, trasformati dalla fantasia dei nostri chef in piatti gourmet. Ogni portata sarà accompagnata da vini selezionati dal nostro sommelier.

### TARTARE DI GAMBERI, FRAGOLE E ROSE

tartare di gamberi, misticanza di erbe e fiori, rose, estratto di fragole, polvere di liquirizia

### COUS COUS DI ZUCCHINA, UOVO CROCCANTE

uovo di fattoria, zuccina, pesto dell'orto

### SPAGHETTI DI SEMOLA E CALAMARO

spaghetti di semola, calamaro, zafferano, limone, caviale

### PESCATO DEL GIORNO E VERDURE DELL'ORTO

pescato del giorno, verdure dell'orto alla griglia

### MINISTRONE ESTIVO DI FRUTTA E VERDURA E GELATO AL FINOCCHIETTO

frutta e verdura, gelato al fiordilatte, liquore al finocchietto

### IL VASO

vaso di cioccolato, spuma di rosmarino, purè di mango, crumble di cacao amaro, mandorle di toritto

100

per persona

acqua e selezione di vini in abbinamento inclusi.

Il menù degustazione viene preparato per l'intero tavolo.

L'orario della cena è alle 20:30.

È necessario prenotare almeno con 48 ore di anticipo.

Al momento della prenotazione verrà richiesta una carta di credito a garanzia.

Per cancellazioni pervenute con almeno 48 ore di anticipo non è prevista alcuna penale.

Per cancellazioni pervenute con meno di 48 ore di anticipo è previsto l'addebito del 50% del costo totale.

In caso di maltempo o di forte vento la cena potrà essere annullata o rinviata senza alcuna penale.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze o preferenze alternative ai piatti proposti