

**2004 Antica Cucina 1983 e Slow Food, Barletta**

**SLOW FOOD incontra i cuochi pugliesi**

Cena di Venerdì 26 Marzo 2004

Pesce crudo marinato agli agrumi e olio EX.V. d'oliva ogliarola del Gargano  
Franciacorta Brut  
\*

Centro tavola di frutti di mare crudi  
Franciacorta Extra Brut  
\*\*

Calamaro gratinato con ripieno di ricotta su fondo di rucola  
Franciacorta Saten

Ruote pazze con battuto di pesce della costa  
\*\*\*

Filetto di orata gratinata alle mandorle con purè di finocchi  
Curtefranca Vigna Bosco Altor Terre di Franciacorta  
\*\*\*\*

Insalatina di pere, caciocavallo e noci all'olio EX.V. affiorato di oliva coratina e ogliarola terra di Bari  
Brolo dei Passoni - Passito  
\*\*\*

Tortino di mandorle caldo con spicchi d'arancia e granella di pistacchio  
\*\*

Caffè e frivolezze  
\*

◀ Insieme a tavola senza confini - in "Camera da pranzo" dell' Antica Cucina 1983 - Barletta ▶

Si ringrazia l'azienda agricola Ricci Curbastro per aver messo a disposizione tutta la cantina di questo menù