

OSTERIA DEL SEMINARIO



SOGNI
NELLE
NOTTI
DI MEZZA
ESTATE

€ 35

Polpo fritto in Extravergine su favetta e cicoria

Exploit di Olio mono cultivar di Oliva Coratina Novello come approccio diretto alla nostra cultura olearia

Risotto di qualità Carnaroli mantecato all'onda con polpa di pesce bianco e spolverata di prezzemolo

Fragranze di Olio in Blend Cultivar Ogliarola e Coratina "Delicato"

Baccalà cotto a bassa temperatura con peperone crusco su letto di lenticchie

Cultivar di oliva Coratina "affiorato"

Gelato all'Olio Extravergine d'Oliva

Fried octopus in Extra Virgin on favetta (fava beans) and chicory

Exploit of mono cultivar "Coratina Novello" olive oil, as a direct approach to our oil culture

Creamy Carnaroli risotto with white fish pulp and parsley sprinkle

Fragrance of blend cultivar "Ogliarola" and "Coratina Delicato" olive oils

White cod cooked at a low temperature with "Crusco" pepper on a bed of lentils

Cultivar of "Coratina Affiorato" olive oil

Olive Oil ice cream