



Casale San Nicola

banqueting & resort ★★★★★

Pasquetta a Casale San Nicola!

Gli antipasti

Delizie dell' Adriatico

Carpaccio di pesce spada con insalatina di mele, sedano e gamberone in pasta kataifi

I primi piatti

Tondini con crema di rape e pescatrice

Capuntini i grano arso con pomodoro marinato e giuncata alla rucola

Il secondo piatto

Agnello al Primitivo di Manduria e entrecote grigliato con diplomatico di patate

Il dessert

Torretta di frutta con torta bocconotto & gelato con salsa al vin cotto

Scarcella pasquale

Open bar

Bevande

Vini pregiati di Puglia

... intrattenimento musicale

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI CONTATTACI AL n° 080-3961901

Lo Staff ringrazia i suoi Gentili Ospiti per la fiducia accordata:

Carlo Papagni " banqueting manager"

Domenico Lampedecchia " chef di cucina"

Corrado Capurso " chef pasticcere"

Ida Diaferia " maitre sommelier"

carrara reddito la notte s n uscita bisceglie sud ss 16 bis 76011 bisceglie BA

www.casalesannicola.it info@casalesannicola.it T 0803961901 F 0803961273