



**I LUOGHI DI PITTÌ**

SP 151 Altamura - Ruvo di Puglia Km. 5,5 (da Altamura)  
Altamura (BA)

Tel. +39 080.3140078 / 080.3140332

Mob. +39 340.4537872

info@iluoghidipitti.com

www.iluoghidipitti.com 

*essenze d'autunno*

12 e 19 NOVEMBRE 2017

CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI XVI Edizione

**ELEMENTI E UOMINI CHE ESALTANO  
GLI ODORI DELLA NOSTRA TERRA**

# Contaminazioni attività didattica

Domenica 12 e 19 NOVEMBRE 2017

h 11:00

## LE FORME DEL PANE

Nell'ambito delle due domeniche dedicate al gusto della cucina sarà proposto un laboratorio dedicato al pane di Altamura denominato:

### LE FORME DEL PANE

Il noto mastro fornaio Nunzio Ninivaggi mostrerà, a quanti vorranno partecipare, le fasi finali della preparazione del pane, ossia la formatura, l'infornata, la cottura e la sfornata.

Il laboratorio avrà inizio alle ore 11,00 presso l'Ipogeo-neviera de' I Luoghi di Pitti

INGRESSO LIBERO PREVIA PRENOTAZIONE

# Contaminazioni a tavola

Domenica 12 NOVEMBRE 2017 • h 13:00

Drink di benvenuto

Strudel di mortadella con crema di pane e olio

Coscetta di quaglia affumicata al tè verde con tortino tiepido di ricotta all'arancia e finocchi

Terrina di mandorle e acqua di molluschi con pesce spada marinato al pepe rosa

Strascinati al finocchietto selvatico mantecati con verdura cardoncella, chicche di salsiccia a punta di coltello e crema liquida di podolico

Mezzelune in farcia di patate e lampascioni su passatina di fave e funghi cardoncelli trifolati

Trancio di merluzzo nordico e carciofi alla menta in olio cottura su crema di zucca e croccante di amaretti

...solletichiamo  
i vostri sensi...

Cubetti di pere alla vaniglia, cremoso di marron glacé, gelatina di mandarino

La Cantina de' I Luoghi di Pitti

Domenica 19 NOVEMBRE 2017 • h 13:00

Drink di benvenuto

Strudel di mortadella con crema di pane e olio

Sandwich di funghi cardoncelli con insalatina di seppia su gazpacho al prezzemolo

Carciofo e pescatrice al lardo con sauté di cozze

Spaghetti croccanti alle cime di rapa con pane fritto, bagna cauda e ciliegino confit

Risotto allo zafferano con uovo poché e lamelle di tartufo lucano

Filetto di suino in camicia di verza e pasta sfoglia con confettura di mele cotogne su passatina di cicerchia all'olio santo

Millefoglie di zucca, patate e mele gratin con gelato all'olio EVO

La Cantina de' I Luoghi di Pitti

SI CONSIGLIA LA PRENOTAZIONE AI NUMERI:  
080.3140078 E 080.3140332

COSTO A PERSONA DEL MENÙ € 50,00