



BOTERO

RESTAURANT & MORE



16 GIUGNO - BLUES CON GUSTO.

H 20:30

ANTIPASTI

Burratina di Andria con parmigiana di fiori di zuccina

PRIMI PIATTI

Fusilli al Kamut con sugo di pomodorini datterino, olio di capperi e basilico

SECONDI PIATTI

Galletto al mattone con verdure di stagione arrosto

DOLCE

Sorbetto di pesca, limone e mentuccia

Vini: Blanquette de limoux, Domaine Rosier - Lagrein Rosé, Terlan

*Evento in collaborazione con la rassegna "CremaBlues"
Duetto: Max De Bernardi e Veronica Sbergia*

euro 35,-

