

# Castel Del Monte

La Puglia, regione che forse per essere la più orientale d'Italia, meglio esprime con la bellezza della rigogliosa pianura delle Murge, con i maestosi olivi nelle rosse terre del Salento, e con i profondi azzurri e blu dei suoi mari, la raffinata eleganza della cultura della Magna Grecia e poi Bizantina, che svezzarono e nutirono l'insaziabile appetito artistico (e non solo) di Federico II di Svevia, gigante incontrastato dell'Alto MedioEvo. I frutti di quella terra unica e meravigliosa, illuminano il nostro odierno incontro, felicemente dedicato ai piaceri della tavola.

## Benvenuto

Olive pugliesi miste  
(verdi, nere, alla calce e infornate)

Taralli e Tarallucci misti  
(ai semi di finocchi e al peperoncino)

Formaggio condito  
(primo sale all'olio d'oliva ed erbe aromatiche)

## Aperitivo

### Mare

Spiedino di gambero rosso marinato alla lavanda con melone e anguria  
piccanti alla salentina

Tartare di tonno al cucchiaino con melanzane alla menta, peperoncino  
dolce, scorzette di limone e scaglie di Canestrato Pugliese DOP stagionato  
Mozzarella fior di latte in "Carrozza", farcita con filetto d'acciuga dissalato,  
panata con pane di semola di grano duro e fritta in olio d'oliva

### Terra

Crostino di pane d'Altamura guarnito con pomodoro secco sottolio, basilico  
e Stracciatella di Burrata

Fagottino di Capocollo piccante, rucola fresca e lampascione in conserva  
Fiore di zuccina farcito con sua zuccina trifolata e gratinato al forno  
ricoperto da Caciocavallo Silano DOP filante

## A Tavola

'Mpepata di cozze tarantine, arricchita ai cannolicchi e fasolari, con Frisella imbevuta della loro acqua e trito di prezzemolo fresco profumato all'aglio rosso

Cavatelli di grano arso con polpettine di carne mista e olive in sugo di pomodoro San Marzano e basilico fresco, Cacio pugliese da grattugia a concludere

Puntine di maiale spalmate e marinate con pasta di peperoncini salentini e cotte alla griglia, accompagnate da peperoni pelati misti, cotti al forno e conditi con salmoriglio di limone, capperi e menta

Fichi freschi padellati all'olio d'oliva e timo, con mandorle tostate, Stracciatella di Burrata condita con poco miele e spolverata finale di cioccolato alla pietra grattugiato

## Vini

Bollicine Franciacorta Brut DOCG Blanc de Blancs, Cavalleri  
Moscato Secco IGT di Puglia Santaloia  
Rosato del Salento IGT Terre Avare  
Primitivo IGT del Salento Barone Pazzo

“Il sole del mondo si è addormentato,  
lui che brillava sui popoli, il sole dei giusti,  
l'asilo della pace”.

Manfredi, primogenito di Federico II di Svevia, riferendosi a suo padre, personaggio passato alla storia come “Puer Apuliae” o “Stupor Mundi”