



Feste IN MASSERIA

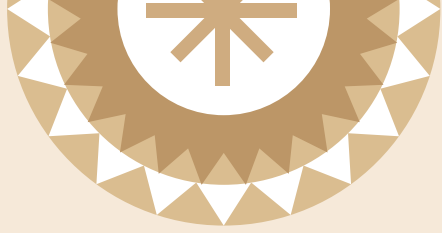
8 DIC
MENU
PRANZO

25 DIC
MENU
PRANZO

31 DIC
MENU
CENA

1 GEN
MENU
PRANZO





Sospesi nella quiete dell'inverno pugliese,
la Masseria San Paolo Grande si prepara
ad accogliere l'incanto del Natale.
Immersi in un'atmosfera calda e raffinata,
ogni dettaglio è stato pensato per offrire
ai nostri ospiti esperienze esclusive,
dove il comfort e l'eleganza si intrecciano
con la natura d'inverno.
In questo nido di serenità, il Natale prende
vita, regalando momenti di pura magia
e creando ricordi che rimarranno
nel cuore per sempre.





PRANZO 8 DICEMBRE

Immacolata

ANTIPASTI

Zucca, verza, cardoncelli,
erborinato, melograno

PRIMO

Ravioli ripieni di patata, brodo di gallina,
bieta da costa, zafferano

SECONDO

Spalla di pecora, aglio fermentato,
pan di zucchero, arancia, semi di girasole

DESSERT

Millefoglie nocciola, caramello salato,
castagne, gelato fior di latte

Beverage incluso

*Dalla Cantina: Selezione di Vini Biologici
di nostra produzione "Antiche Masserie d'Apulia"
Fiano Specchia, Susumaniello Rosato Vosch,
Primitivo Riserva Lore*



INFO E PRENOTAZIONI:
MASSERIA SAN PAOLO GRANDE
info@masseriasampaologrande.com
tel + 39 0831 174 3230





PRANZO 25 DICEMBRE

Masseria

ANTIPASTI

Sovracoscia di galletto, cardo gobbo,
lenticchie soffiate, maionese al fondo bruno

PRIMO

Ravioli di stracotto di manzo,
cavolo nero, porcini, scalogno affumicato

SECONDO

Filetto di maialino pancettato,
mela murgina, erbe di campo, fondo al pepe

DESSERT

Ricotta, pera, mandorla, arancia

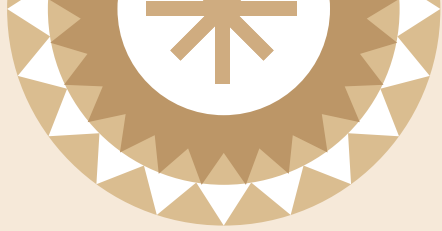
Beverage incluso

*Dalla Cantina: Selezione di Vini Biologici
di nostra produzione "Antiche Masserie d'Apulia"
Fiano Specchia, Susumaniello Rosato Vosch,
Primitivo Riserva Lore*



INFO E PRENOTAZIONI:
MASSERIA SAN PAOLO GRANDE
info@masseriasampaologrande.com
tel + 39 0831 174 3230





CENA 31 DICEMBRE

San Silvestro

ANTIPASTI

Scampi, carciofi, patate, limone
Pescato in crosta di semi, puntarelle, caciocavallo, alloro

PRIMO

Maccheroncini, porro, seppia, rucola, ginepro

SECONDO

Ombrina, broccolo romanesco,
olive nere, pomodoro, vaniglia
Lenticchie e cotechino come da tradizione

DESSERT

Panettone tostato, crema inglese, zafferano, melograno
Dolci della tradizione a centro tavola

Live show cooking
Pettole dolci e vin cotto
Caldarroste

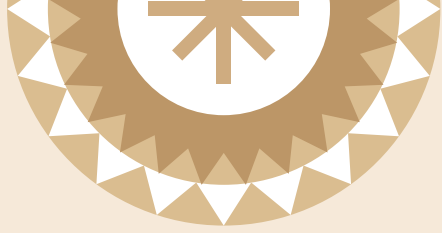
Beverage incluso

*Dalla Cantina: Selezione di Vini Biologici
di nostra produzione "Antiche Masserie d'Apulia"
Fiano Specchia, Susumaniello Rosato Vosch,
Primitivo Riserva Lore*



INFO E PRENOTAZIONI:
MASSERIA SAN PAOLO GRANDE
info@masseriasampaologrande.com
tel + 39 0831 174 3230





PRANZO 1 GENNAIO

Capoturno

ANTIPASTI

Guancia di manzo, topinambur,
riduzione al negramaro, cicoriella

PRIMO

Riso carnaroli, spuma all' aglio e peperoncino,
pane croccante e alici

SECONDO

Agnello della tradizione alle erbe,
patate, carciofi, lampascioni

DESSERT

Cioccolato bianco, cachi, agrumi

Beverage incluso

*Dalla Cantina: Selezione di Vini Biologici
di nostra produzione "Antiche Masserie d'Apulia"
Fiano Specchia, Susumaniello Rosato Vosch,
Primitivo Riserva Lore*



INFO E PRENOTAZIONI:
MASSERIA SAN PAOLO GRANDE
info@masseriasampaologrande.com
tel + 39 0831 174 3230





MASSERIA SAN PAOLO GRANDE

INFO E PRENOTAZIONI:

MASSERIA SAN PAOLO GRANDE

info@masseriasampaologrande.com

tel + 39 0831 174 3230

Strada Provinciale SP022, Km 6,500,
72017 Ceglie Messapica BR

