

Aperitivo della Tradizione

I Tipici di Putignano

- Tarallini autoctoni al vino bianco fatti a mano
- Fagottino di Capocollo con Mozzarellina di latte vaccino cagliata a siero innesto con spolverata di Farinella di Putignano
- Cacioricotta fresco artigianale

I Tipici di Puglia

Friselline tipiche artigianali ad alta friabilità condite con

- Conserva di pomodori e peperoni essiccati al sole della Murgia
- Cubetti di pomodoro e basilico
- Ricotta forte (*Ricotta a fermentazione acida naturale tipica della dispensa dei putignanesi*)

I Fritti di osteria

- Fave fritte in olio extravergine di oliva autoctono e Olive in salamoia
- Polpette di pane dell'oste fritte in Olio Extravergine di Oliva
- Focaccia Barese tipica
- Sgaglie tipiche Pugliesi (*farina di mais amalgamata con acqua e sale e frita in Olio Extravergine di Oliva autoctono*)
- Panzerottini tipici



 **visita**
PUTIGNANO

