19 Novembre 2026

Cantina Giancarlo Ceci On Tour
Menù 125€ a persona

Entrée
Code di scampo scottate, crema di cavolfiore e cavolfiori marinati, salsa perlé
Allergeni: crostacei, latte, pesce, solfiti, sedano, abbattuto

In abbinamento · "Apnea" Castel del Monte Bombino Bianco Spumante DOC, 2021

Antipasto
Seppia grigliata su purea di zucca, olio al rosmarino, semi di zucca tostati
Allergeni: molluschi, latte, abbattuto

In abbinamento · "Parchitello" Castel del Monte Bombino Nero DOCG, 2025

Primo
Gnocchi di patate con cime di rapa, dadolata di tonno crudo e mollica tostata
Allergeni: glutine, latte, uova, pesce, abbattuto

In abbinamento · "Clara" IGP Puglia Fiano, 2024

Secondo
Guancia di vitello brasata al Nero di Troia, bosco e sottobosco
Allergeni: sedano, solfiti

In abbinamento · "Parco Marano" Castel del Monte Nero di Troia DOC, 2020

Dolce
Crostatina al frangipane, pera cotta nel vino rosso con scorza d'arancia, mini zabaione al Moscato
Allergeni: glutine, latte, uova, solfiti, frutta a guscio

In abbinamento · "Dolce Rosalia" Moscato di Trani Dolce Naturale DOC, 2023

Menù a cura dello Chef Maurizio Lustrati

47 FORTY SEVEN CIRCUS ROOF GARDEN

GAMBERO ROSSO

GIANCARLO CECI

November 19th, 2026

Cantina Giancarlo Ceci On Tour
Menu €125 per person

Entrée
Seared langoustine tails, cauliflower cream and marinated cauliflower, perlé sauce
Allergens: crustaceans, milk, fish, sulphites, celery, flash-frozen

Pairing · "Apnea" Castel del Monte Bombino Bianco Spumante DOC, 2021

Starter
Grilled cuttlefish on pumpkin purée, rosemary oil, roasted pumpkin seeds
Allergens: molluscs, milk, flash-frozen

Pairing · "Parchitello" Castel del Monte Bombino Nero DOCG, 2025

First course
Potato gnocchi with turnip tops, diced raw tuna, and toasted breadcrumbs
Allergens: gluten, milk, fish, egg, flash-frozen

Pairing · "Clara" IGP Puglia Fiano, 2024

Main course
Veal cheek braised in Nero di Troia, wild mushrooms and berries
Allergens: celery, sulphites

Pairing · "Parco Marano" Castel del Monte Nero di Troia DOC, 2020

Dessert
Frangipane tartlet, pear poached in red wine with orange zest, mini Moscato sabayon
Allergens: gluten, egg, milk, nuts, sulphites

Pairing · "Dolce Rosalia" Moscato di Trani Dolce Naturale DOC, 2023

Menu by the Chef Maurizio Lustrati

47 FORTY SEVEN CIRCUS ROOF GARDEN

GAMBERO ROSSO

GIANCARLO CECI