

LAND & TASTING EXPERIENCE

COOKING CLASS- Monopoli_Capitolo

talea
COLLECTION

TCE018



La cucina locale è uno degli elementi essenziali che trasformano un viaggio in un'esperienza davvero indimenticabile. La Puglia è una destinazione ideale per chi nutre una passione per i sapori semplici ma raffinati e un autentico interesse per l'origine delle materie prime. Il territorio è ricco e generoso, mentre i suoi 500 chilometri di costa offrono un'abbondanza di pescato fresco; la regione abbraccia con orgoglio la filosofia degli ingredienti a "chilometro zero". Presso il nostro **Sea Loft, in Contrada Capitolo, in una magnifica posizione fronte mare**, i nostri chef vi accoglieranno con calore e condivideranno i segreti per realizzare la focaccia perfetta, le orecchiette delicatamente lavorate a mano e le **ricette tradizionali della cucina pugliese**. Gli ospiti restano spesso sorpresi da come ingredienti così semplici possano trasformarsi in piatti dal sapore straordinario. Per gli ospiti **vegetariani** sono previste orecchiette con pomodorini datterini freschi e ricotta salata; il secondo piatto varierà in base alla stagionalità. I menu elencati potrebbero subire variazioni in base alla stagionalità. Sono inclusi dolci della tradizione locale e acqua; vini esclusi. Disponibile anche il **menu a base pesce**. È richiesta la prenotazione anticipata presso la reception.

Tempo totale stimato per l'attività: 2 h e 1/2 h approssimativamente

Da Aprile a Novembre, dal Lunedì al Venerdì, 11:30 e 18:30, secondo disponibilità, preavviso minimo di 72 h

Prenotazioni: carta di credito a garanzia.

Cancellazioni senza penali entro 8 giorni lavorativi, dai 7 gg prima 100% penalità

ESPERIENZA IN ESCLUSIVA - Prezzo per servizio Min 1 pax - Max 3 pax	€ 650,00
Menu Pugliese base terra: Focaccia alla barese con pomodorini e olive; Timballo di Cicorie, Pasta fatta in casa: Orecchiette con ragù di brascciole o sugo di polpette. Dolci tipici pugliesi, acqua inclusa. Oppure condimento Veg con pomodori datterini e verdure, timballo di cicorie.	
Menu Pugliese base mare: Antipasto calamari ripieni, zuppetta di scorfano con crostoni di pane, insalata di scampi con patate cocomeri pomodorini e cipolla rossa di Acquaviva, Riso patate e cozze, Semifreddo con fragole e limoni.	
ESPERIENZA CONDIVISA -Min4 pax- Max 10 pax - prezzo per persona	€ 185,00
SUPPLEMENTO Selezione di 3 calici di vino: Fiano, Negroamaro and Primitivo	€ 40,00
SUPPLEMENTO Selezione di 4 calici di vino SUPERAPULIANS: (D'arapri Brut, Chardonnay bianco Numen Paolo Leo, Rose Pungirosa e Gratticiaia)	€ 90,00
TRANSFER CAR 1/3 pax - andata e ritorno da Bari	€ 140,00
TRANSFER MINIVAN sino a 7 pax - andata e ritorno da Bari	€ 170,00

Tutti i prezzi sono IVA inclusa