



Menù Goloso

Welcome cocktail
Prosecco di Valdobbiadene
Aperol Spritz
Aperitivo analcolico
Canapé e fritturine

Soufflé di parmigiano liquido con
pere Martin sec e gherigli di noci

Riso al radicchio tardivo, rapa rossa
e crema di patate e porri



Pappardelle di pasta fresca con
funghi porcini, ricottina salata e
guancia croccante

Morbido di manzo al vino rosso,
erbe spontanee e roesti
di patate

Crema catalana al gratin con
lamponi, fragole, mirtilli e foglia di
menta
(opzione torta a scelta)

Caffé espresso

Vini:

Morellino di Scansano Vignanioli
Lugana Az. Agr. Zenato

Euro 45,00 bevande incluse





Menù Delizioso

Welcome cocktail
Prosecco di Valdobbiadene
Aperol Spritz
Aperitivo analcolico
Canapé e fritturine

Culatello di Zibello, paté di foie gras con marmellata di cipolle rosse e pan brioche

Riso alla zucca delicata, granella d'amaretto e mascarpone liquido

Ravioli di pasta fresca, indivia e provola affumicata

Lombatina di vitello al forno, spinacino e cialda croccante di patate

Gelato al fior di latte, polpa di fragole con biscotto croccante e composizione di frutta fresca
(opzione torta a scelta)

Caffé espresso

Vini:

Dolcetto d'Alba Pellissero
Muller Thurgau Alto Adige LaVis

Euro 50,00 bevande incluse





Menù Mare

Welcome cocktail
Prosecco di Valdobbiadene
Aperol Spritz
Aperitivo analcolico
Canapé e fritturine

Salmone marinato al Bourbon con
yogurt e aneto
Gamberi con pomodoro maturo e
moscardini in guazzetto



Tagliolini di pasta fresca alla
mediterranea con bique d'astice,
crostacei e molluschi

Sorbetto agli agrumi e
scorzette di lime

Branzino al forno con pomodorini
ciliegia, olivette taggiasche e
capperi di Pantelleria



Gelato al fior di latte, croccantino,
salsa al caramello e panna montata
(opzione torta a scelta)

Caffé espresso

Vini:

Chianti Castiglioni docg
Vermetino di Sardegna doc Pala

Euro 58,00 bevande incluse