



Alla cortese attenzione:

Telefono / Email:

Data:

N. persone:

Note:





Menu Delizioso

Welcome Cocktail

Piccoli arancini
Olive all'ascolana
Gamberi in tempura
Quique lorraine

Soufflè di Parmigiano liquido, pere
Martin Sec e gherigli di noci
Culatello di Zibello dop e gnocco fritto

Riso Carnaroli della bassa pavese,
puntarelle di asparagi,
zafferano e Vermentino



Panciotti di pasta fresca con bufala dop,
stracciatella, concassè di pomodorini e
basilico in riduzione

Tagliata di Fassona, sale Maldon, cialda di
patate croccante, riduzione al Sassella e
ruculetta all'olio Evo



Torta a Vs scelta:

Chantilly,
Chantilly e gocce di cioccolato
Mimosa
Crema al cioccolato
Saint Honore
Panna e fragole

Caffè espresso

Euro 50,00 vini e bevande incluse



Menù Mediterraneo

Salmone marinato al Bourbon con salsa allo yogurt e aneto

Spiedino di gamberi con maionese di soia
Insalatina di mare con olive taggiasche e pomodorini ciliegia

Tortelli alla mediterranea con bisque di crostacei, calamari, gamberi e vongole

Sorbetto agli agrumi e scorzette di lime

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

Torta a Vs scelta:
Chantilly,
Chantilly e gocce di cioccolato
Mimosa
Crema al cioccolato
Saint Honore
Panna e fragole

Caffè espresso

Euro 55,00 vini e bevande incluse



Primi piatti a scelta

Risotto Carnaroli al radicchio tardivo, rapa rossa e crema di patate e porri

Riso agli agrumi con pompelmo rosa e scorzette di lime

Risotto della Bassa Pavese, cacio e pepe, guanciale croccante

Riso verde, piselli, basilico, germogli e terra d'olive

Lunette con melanzane alla Parmigiana, crema di stracciatella, pomodoro maturo e basilico

Mezzalune verdi con ricotta e zucchine scapece, menta e raspadura

Maltagliati con farina di grano duro, pesto di rucoletta, pomodorini disidratati, menta e scagliette di pecorino stagionato

Paccheri di grano duro con gamberi, cipollotto, bisque di crostacei e briciole di pane all'nduja

