

Nuovo

LOUNGE E CUCINA



Alla cortese attenzione:

Telefono / Email:

Data:

N. persone:

Note:

I piatti possono essere modificati per allinearli alle Vostre esigenze

Via Statale, 1122 23852 Garlate (Lc)

✉ info@it | ☎ 371 3725941

Menù

Bollicine e canapé

Soufflè di Parmigiano liquido, pere
Martin Sec, gherigli di noci e slinzega
croccante

Riso alla rapa rossa, radicchio
tardivo, nuvola di patate e porri

Filet mignon con riduzione al vino
rosso, sale Maldon, cialda di patate e
lattuga arrosto

Gelato all'aceto balsamico IGP,
fragole fresche e nocciole
caramellate

Caffè espresso

Euro 60,00 vini e bevande incluse

Menù

Bollicine e canapé

Salmone selvaggio leggermente marinato, riso venere soffiato e spuma agrodolce di lamponi

Fregula mantecata al sugo di crostacei, gamberi rossi, vongole e funghi pioppini

Spigola alla mediterranea con olive taggiasche, capperi di Pantelleria e pomodori ciliegia

Cheesecake allo yogurt, lamponi e scaglie di liquirizia

Caffè espresso



Euro 70,00 vini e bevande incluse

Menù

Bollicine e canapé

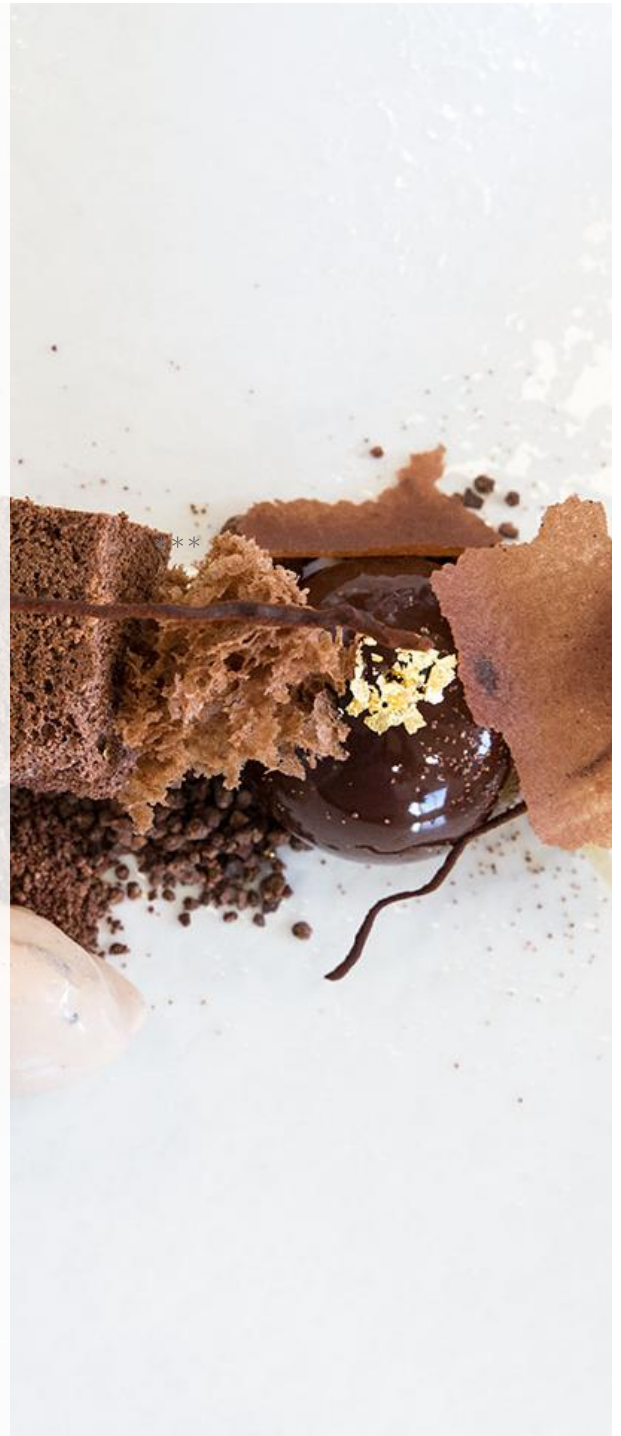
Mousse di coniglio, tartare di rapa
rossa, mosto cotto

Paccheri di Gragnano, trafilati al
bronzo, crema di cacio e pepe,
briciole di peperone

Anatra croccante, indivia belga
brasata, emulsione di senape al miele

Sfogliette croccanti ai semi,
carpaccio d'ananas marinato,
cremoso allo yuzu, zenzero candito

Caffè espresso



Euro 65,00 vini e bevande incluse

Il dessert può essere sostituito da una torta a Vostra scelta



TORTE

Realizzazione di torte a piano unico con diverse tipologie di farcitura:

- Chantilly
- Chantilly e frutti di bosco
- Chantilly e gocce di cioccolato
- Crema pasticcera
- Crema cioccolato
- Crema cioccolato e lamponi freschi
- Crema al gianduia
- Crema alla nocciola
- Crema al pistacchio
- Crema al caffè
- Crema allo zabaione
- Crema al limone