



Menù dello Chef Lillo 2026

Prezzo:145,00€

Aperitivo di benvenuto all'americana

Stuzzicherie dello chef con:

Canapè assortiti.

Panzerottini ai due colori

Anelli e ciuffi di calamari fritti

Cornetti salati ai quattro gusti.

Pettolina con cime di rapa e salsiccia, mini burger e rustici.

Zucchine e gamberetti in pastella frita

Analcolici di frutta e prosecco con angolo di birre assortite.

Angolo dell'ostricarò in bellavista con grana Soresina e tagliatelle di mare

Angolo del Casaro in bellavista con formaggi

Antipasti serviti a persona in sala:

Bomboniera marina con crema di pomodoro aromatizzato al basilico * **New 2026**.

Fesa di black angus affumicata al miele di acacia, servito al carpaccio con primo sale e noci tostate. **New 2026**

Serviti in sala:

Primi piatti

Quadrotti dello chef con ripieno di cernia e bisque di scorfano. **New 2026**

Risotto con provola affumicata, zucca mantovana, speck tostato e spolverata di barbabietola rossa.

Secondi piatti

Trancio di branzino grigliato con gamberone agli agrumi di Sicilia su crema di patata viola **New 2026**

Filetto di cinta senese al vincotto di fichi servito con tortino di formaggi e verdure

Sfera di sorbetto glassato al limoncello **New 2026**

Imperatore di Puglia

Composè di frutta mediterranea.

Open bar.

Gelato.

Dolci sfiziosità del pasticciere in giardino.

Torta mariage.

Alcune portate, legate alla stagionalità e alla reperibilità delle materie prime, potrebbero subire variazioni di prezzo in base alle quotazioni di mercato al momento dell'evento.