



Menù Gold

Prezzo: 120,00€

Aperitivo

Vino bianco fermo e prosecco, birra artigianale, cocktail di frutta, succhi di frutta, choux ai funghi e glassa piccante di pecorino, bottoncini al latte farciti, specchio di piccole tartine, trancetti di piadina al crudo e basilico

Antipasti

Angolo del pesce: Insalatina di polpo e verdure, Salmone in bella vista, Spiedini di gamberi e zucchine, Gamberi e anelli di totano dorati,

Angolo dei formaggi freschi e stagionati, accompagnati da miele e marmellate: Caciotta in foglia di vite, Caciotta al pepe misto, Pecorino al peperoncino, Pecorino all'alloro, Pecorino stagionato in fossa, Mozzarella di bufala, Involtini di mozzarella, Bocconcini di Grana, Ricottine aromatizzate

Angolo dei salumi: Prosciutto nostrano alla morsa, Sella di San Venanzo, Salame Corallina, Lombetto, Finocchiona, Salame d'oca – Salame di cervo, Salsicette e capocollo stagionato

Angolo fritti: Zucchine, melanzane, salvia, fiori di zucca, anelli di cipolla, peperoni, in tempura leggera, olive farcite della tradizione ascolana, arancini di riso, bocconcini di mozzarella in panatura croccante

Angolo vegetariano: Insalata di scamorza e zucchine, Insalata di farro (o orzo) e verdure, Julienne di carciofi e balsamico, Insalata di ceci, Insalata di rucola ananas e feta, Insalata di soncino caciottina e tartufo nero di Norcia

Primi piatti

Riso Carnaroli al vino rosso con caprino basilico e speck croccante
Ravioli di burrata con crema di melanzane e pomodorini

Secondi piatti

Sella di vitello glassata al forno con salsa alle erbe aromatiche
Dadolata di verdure gratinate

Dessert e bevande

Parfait assortiti, Panne cotte ai gusti assortiti, Chantilly e sfoglia croccante, Crostata di crema e frutta, Mousse a fantasia su bicchierini monoporzione (3 gusti), Profiteroles, Specchio di bocconcini di frutta mista in bellavista

Caffè e Tavolo Liquori

Vini e Spumante di nostra selezione.