Menù Rossini

Prezzo:110,00€

Aperitivo con lo chef

Prosecco di Valdobbiadene docg - Aperol / Campari spritz
Succo d'arancia - Succo di mela della Valtellina
6 finger food " creazioni dello chef "
Frutta / Spiedi di frutta

Antipasti

Taroz nel paiolo - Pesciolini fritti in conetto di carta - Gnocco fritto - Olive ascolane
Focacce alle olive, al rosmarino, alla cipolla di Tropea
Trancio di salmone, sale di Maldon e olio lariano
Tartare di manzo - Pancettone in morsa - Scaglie di grana stagionato 24 mesi in forma
Prosciutto di Parma - Brisaola della Valchiavenna
Salame contadino - Sciatt su letto di misticanza alla vinaigrette di mele

Primi piatti

Carnaroli mantecato al mascarpone, prosecco e rosmarino
Tagliolini ai 30 tuorli, vongole sgusciate e bottarga di muggine

Fresco intermezzo al limone

Secondi piatti

Filettino fasciato al bacon, purea di mele, fieno di porri
Patate fondenti - Colori dell'orto al burro

Dessert e bevande

Torta nuziale
Caffè
Vini:
Bianco - Rosso- Moscato suggeriti dal ristorante