



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 Iariano

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

