



Esempio proposta di menù

Prezzo:100,00€

Aperitivo

Arancino di riso, capperi e mozzarella, pinzimonio nel bicchiere, bignè farcito alla spuma di mortadella, parmigiano e pistacchi, foglie di parmigiano reggiano, pane nero e timo, panino di segale con panna acida e salmone marinato all'aneto, tarte tatin di zucchine con pomodoro al forno e limone candito, focaccia, stracchino, prosciutto e rucola, terrina di foie gras e nocciole, bruschetta alici del cantabrico peperone piquillo, e ricotta, gnocco fritto e mortadella

Primi piatti (due a scelta)

Risotto allo zafferano, verdure e polvere di liquirizia

Risotto all'acqua di pomodoro, burrata, olive, capperi e timo

Lagnetta gratinata con scamorza affumicata e verdure di stagione

Maccheroncino con melanzane e ricotta salata

Bomba di riso alla reggiana e spuma di piselli

Tortelli verdi e di zucca mantecati al burro

Maccheroncini, melanzane, olive e limone

Secondi piatti (uno a scelta)

Coppa di maialino da latte con crema di patate, flan di spinaci e senape

"Suino iberico alla brace" cuos cous di verdure e salsa di carote e curry

Manzo marinato con panzanella ai datterini e crema di basilico

Filetto di vitello in crosta di pane, caponata di verdure, uvetta e pinoli

Petto di galletto farcito con millefoglie di patate, porri, flan di bietole e

salsa verde

Dessert e bevande

Millefoglie, crema chantilly e fragole

Cremosa al cioccolato caramelia e crema di albicocche

Cremosa al cioccolato bianco, yogurt e crema di lamponi

Cheesecake alle fragole e meringhe

Torta di frutta fresca

Piccola pasticceria

Vini : Spergola Emilia Wine, bianco fermo deciso con gli sposi, rosso fermo deciso con gli sposi,
Moscato d'Asti I

Distillati: nocino, limoncino, grappa