



## Sapori di ottobre

Prezzo: 155,00€

### Antipasti a buffet

Angolo del casaro con dimostrazione dal vivo, angolo della friggitoria, carne alla griglia, angolo del crudo con ostriche aperte al momento e molto altro.

### Primi piatti

Risottino con crostacei, burrata affumicata liquida e asparagi verdi ripassati al basilico  
Raviolo di Chianina e cardoncello su leggera al mascarpone e capocollo croccante

### Secondi piatti

Tegolino di spigola scottato su guazzetto di mitili al piccantino con purea di ceci e mazzancolla al rosmarino  
Sorbetto in cialda al limone  
Filettino di maialino cotto a bassa temperatura in restrizione di vino rosso e porcino, crosta di erbe gargariche su patata schiacciata all'olio EVO e sformatino di zucca gialla

### Dessert e bevande

Tagliata di frutta fresca, Semifreddo al torroncino, Tortino al cioccolato con cuore fondente  
Vino Bianco, Vino Rosso, Spumante, Bibite, Caffè e digestivi presso l'open bar