



Menù Imperiale

Prezzo:100,00€

Aperitivo a buffet

Mosaico scomposto di bolliti di pesce, seppia, polipo, gamberetti.

Tortiera di tigelle con il lardo al rosmarino e bruschette con salsine di nostra produzione.

Frittura di acquadelle del Mar Adriatico.

Tortiera di prosciutto di parma con squaquerone e carciofi fritti.

Crostini grigliati con burratine di bufala e acciughe del mar cantabrico.

Tortiera di salame e pancetta di nostra produzione con cipolle tropea in aceto e pinzini o gnocco fritto.

Cubetti di mortadella e grana.

Fritto polpettine mi ste di terra e di mare.

Fritto di fiori di zucca, patate cyps e foglie di salvia.

Antipasti

Tortino di zucca con vellutata di grana e prosciutto croccante.

Primi piatti

Tortelli di patate con fonduta di Montasio, trito di noci e granella di pistacchi.

Passatelli alla carbonara di zucca " pancetta scottata, vellutata di zucca e pecorino di grotta.

Cappellacci di ricotta di bufala e pistacchi con speck scottato, trito di rucola e grana a scaglie.

(Piatto di mezzo)

Sformatino di patate con straccetti di vitello al rosmarino.

Sorbetto al mango.

Secondi piatti

Arista di porcellino sardo al forno con crema di asparagi di altedo con patate al forno e verdura alla griglia.

Dessert e bevande

Tortiera a 3 piani di macedonia a pezzettoni con gelato alla crema.

Torta a parte servita con una ribolla gialla frizzante dei colli friulani.

Lista di vini da noi proposti.

Acqua, caffè e moito e degustazione di liquori temperatura ambiente e freddi.

(Lo spaghetti di mezzanotte alla carbonara di mare con arringa affumicata e uova di caviale e serviti con un prosecco rosè).