

1. Proposta menù Wedding

Prezzo:120,00€

Aperitivi “Drink Di Benvenuto”

Bollicine
Cocktail Fruttati e analcolico con variazione di snack salati, finger food capricciosi
Pettoline croccanti
Sablè Breton guarniti
Madeleine mediterranee

Antipasto di mare a persona

Scrigno di salmone marinato con cuore di burrata al basilico su foglie di cetriolo
Tagliatella di calamaro CBT con pepite di tonno rosso crudità di misticanza in aspretto di lampone
Tulipano croccante di fillo con pesce spada all’isolana

Servito Centrale a tavola

Virgola di polpo grigliato su purea di favetta all’olio evo
Tartufo di merluzzo nordico croccante su zabaione di datterino giallo

Antipasto di terra a persona

Tortino di funghi cardoncelli su fonduta di canestrato e chips di bacon croccante
Mono cheesecake di zucca e croccante di noci
Sfoglie di lonzino marinato con tartare di giuncata rucola e pomodoro semi dry

Servito centrale a tavola

Live il mastro casaro con filatura di gioielli di latte caldi
Prosciutto di Praga glassato al vincotto balsamico di arancia e miele

Primo piatto mare

Calamarata di Gragnano al bronzo massaggiata in salsa di rosa di aragosta scampi e pomodorino

Primo piatto terra

Risotto di selezione carnaroli con sbriciolata di zampina barese mantecato con crema di broccolo romanesco al mascarpone

Secondo Piatto Pesce

Caprese di spigola su squame di patate fumè con mazzancolla croccante tagliatelle di verdure marinate
Sorbetto

Secondo piatto carne

Tournedos di vitello CBT steccato con guanciale alle erbe laccato al nero di troia su crema di patate tartufata petali di ramati confit e champignon alla parigina

Dessert al piatto

Perla di semifreddo tiramisù pralinato al gianduia e pistacchio ventaglio di pera all'alchermes crema chantilly e pasticceria mignon centrale

Dessert e bevande

Torta
Caffè liquori spumante
Dalla cantina: gli abbinamenti del nostro sommelier