



Menù Imperiale

Prezzo: 120,00€

Aperitivi

Mignon, Stuzzicheria della Casa, Flambée di piccole delizie dello Chef, Ostriche, Moscardini ai Funghi, Involtini di Merluzzo ai Frutti di Bosco, Polpa di Cernia ai Pinoli, Scampetti al Kiwi, Frittelline alle Alghe, Gamberetti in Pastella, Spiedini alla Nettuno.

Antipasti

Timballo di Salmone con Frutti Rossi, Cappesante alla Crema di Champagne

Primi piatti

Risotto all'Aragosta

Panciotti Gamberi e Cappesante con salsa alla Pescatrice o Triangolini in salsa alla Polpa d'Astice

Secondi Piatti

Filetto di Cernia alla Vodka su Vellutata di Tartufo
Gamberoni in salsa al Cognac

Julienne di verdure all'aceto balsamico di Modena

Dessert e bevande

Torta Nuziale

Gran Buffet Imperiale di Frutta e Dolci

Angolo "Belle Epoque" (Gelato Artigianale)

Caffè e Amaro

Acqua minerale, Bibite

La Nostra Cantina:

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Millesimato

Greco di Tufo Mastroberardino

Spumante Ferrari

Passito di Sicilia