



Menù Armonico

Prezzo: 104,00€

Aperitivo a isole

Isola del pane:

Cesto di pane assortito, grissini artigianali e pane Carasau (1,3,11,12).

Pizza gourmet Brontarella ai cereali con mortadella, burrata e granella di pistacchi di Bronte
(1,3,6,7,8,9,11).

Pizza gourmet Orticella al farro con verdure e fiordilatte (1,3,6,7,8,11).

Pizza gourmet* integrale ai cereali con gorgonzola e salame piccante (1,3,6,7,8,11).

Pizza gourmet semplice con farina ai cereali, pomodoro San Marzano e mozzarella di bufala
(1,3,4,6,7,8,11).

Trecce di sfoglia alla paprika (1,3,7,8,11).

Sfogliatine assortite* (1,3,4,6,7,8,9,10,11).

Focaccia farcita (1,3,7,10).

Isola dei formaggi:

Forma di grana in bellavista (3,7).

Finger food fantasia dello chef (1,4,6,7,8,10,12).

Tagliere di formaggi con marmellate (7).

Gorgonzola in bellavista con noci, miele e bruschette aromatizzate (1,7,8).

Mozzarella di bufala con pomodorini secchi e olive taggiasche (7,12).

Isola dei fritti:

Polpettine di melanzane e scamorza (1,2,3,4,6,7,9,14).

Fiori di zucca fritti (1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14).

Verdure pastellate (1).

Olive all'ascolana (1,3,4,6,7,9).

Astragali di pollo fritti (1,3,6,7,9,10,11).

Isola dei salumi:

Affettatrice Berkel con culatella dei colli parmensi, speck tirolese, e arista leggermente affumicata, coppa e salame di Franciacorta (12).

Crostone rustico con pancetta e cipolle caramellate (1,12).

Isola del pesce:

Salmone affumicato con veletta di pane (1,4).

Finger di merluzzo fritti con salsa tartara (1,2,4,7,9,12,14).

Ciuffi di calamaro fritti (1,2,4,12,14).

Filetti di acciughe pastellati (1,4,6,12).

Antipasti

Involtini di tonno affumicato con crema di formaggio fresco, insalatina e condimento invernale (4,7,8,12).

Spalla di San Secondo con tricolore di verdure marinate e mini-croissant salato al grana (1,3,7,8,9,10,12).

Tortino caldo ai sapori dell'orto su cremoso di formaggi (3,7).

Primi piatti

Risotto cacio e pepe con carciofi croccanti (3,6,7,9).

Calamarata alla crema di pistacchi con pesce spada e pomodorini canditi (1,2,4,6,8,9,12,14).

Secondi piatti

Roulade di salmone ripieno ai broccoletti e provola affumicata, tris di verdure e pestato alla mediterranea (2,4,6,7,9,12,14).

Sorbetto al limone (3,6,7,8,12).

Morbido di manzo al Curtefranca DOC con purea di patate al rosmarino (6,7,9,10,12).

Dessert e bevande

Torta nuziale a piani (1,3,7,8,10,11).

Buffet di dolci e frutta (1,3,7,8,10,11).

Cocktail analcolico alla frutta.

Acqua minerale trattata gassata e naturale.

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12).

Spumante BRUT e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci.

Caffè.