



Menù gourmet

Aperitivo di benvenuto, con alcolici e analcolici

Antipasti

Capasanta boston, spuma di bruscandolo amaro, perle di yuzu e terra di fagioli;

Sfera di tartare di fassona piemontese e polvere di nocciola, cavolo viola cotto a freddo all'aceto di sambuco, polvere d'olio

Vino: lugana i frati cà dei frati

Primi

Risi bisi e seppie (risottino carnaroli de tacchi, crema di piselli bio, tagliatelle a crudo di seppia con schizzi di nero di seppia)

Raviolo di ricotta di pecora, pistacchio salato, emulsione al finocchietto selvatico

Vino: soave classico san michele cà rugate

Secondi

Salmone cotto a bassa temperatura, asparago di bassano, salsa allo yogurt e menta

Rack di agnello affumicato crema di carote e zenzero e patata blu cotta al sale

Vino: rosato in fase di selezione

Sorbetto arancia e campari

Classico dolce nuziale a scelta vino abbinato: ferrari maximum brut

Acqua e caffè