



Wow Food

Prezzo: 90,00€

Aperitivo

Acque aromatizzate:

Passione zen: lime, zenzero e rosmarino rigenerante: mirtilli, fiori di sambuco e ribes
Spicy mood: cannella, mela verde e foglie di stevia

Long drink aperitivo:

Spritz aperol

Spritz hugo

Summer drink (analcolico)

Bollicine:

Cuvee brut millesimato Borgo Imperiale "magnum" Inkiro Trento DOC nature, millesimato Mas de Chini

Acqua frizzante acqua naturale

Antipasto

Dal nostro orto:

Caponata di verdure

Barchetta di carote

Bruschetta con pomodoro pachino pinzimonio del campo

Cipolla in agrodolce

La norcineria:

Il 24 mesi di Parma DOP, pancetta piacentina DOP, mortadella IGP Bologna, spalla cotta di San Secondo, salame di elino IGP

In abbinamento:

I nostri pani con farina integrale focaccia ai 5 cereali

Canape al latte

Focaccia alla pala con olio EVO

L'arte del casaro: parmigiano reggiano 24 mesi pecorino rocce sarde

Bianco Cusna dei pascoli alti reggiani burrata pugliese

In abbinamento: riduzione al lambrusco mostarda pere e rosmarino miele millefiori

Finger food

Battuta di fassona, gambero imperiale, riso rosso alle aromatiche, bisquit emiliano

Mini hamburger del norcino

Mini hamburger con pasta di salame, pomodoro riccio di parma, pancetta croccante e salsa dello chef

Sea-nfonia di crudo

Oyster ba

Sashimi di salmone nordico tartare di tonno rosso mazzancolla tropicale

I frittini:

Mazzancolla in tempura nera

Fiori di zucca pastellati

Scottadito di merluzzo

Nuggets di pollo con le sue salse french fries alla paprika

Primi piatti

Riso carnaroli mantecato all'olio con pomodorini confit, stracciatella vaccina, basilico fritto e scorzetta di limone

Paccheri con fonduta di parmigiano reggiano allo zafferano, pesto di salame, chips di verdure di stagione e polvere di funghi porcini

Picanha brasiliana avvolta da una nota di zucchero di canna e peperoncino, con olio aromatizzato al peperone servito con platano fritto e crema di yogurt al lime

Dessert

Soffice di mele con gocce di cioccolato

Crostata della tradizione con marmellata artigianale torta cioccolatino con fave di cacao amaro

Fantasia di bignè, con creme selezionate panna cotta e le sue salse

Pralineria e piccola pasticceria artigianale