



Menù cerimonia "Mirasole"

Prezzo:100,00€

Aperitivo

Sangria di frutta fresca

Prosecco o Spritz

Acqua minerale

Antipasti

L'isola dei mignon d'autore

Tartare di salmone al profumo d'arancia in cucchiaino ricurvo Zuppetta di ceci all'olio fruttato con
gamberi

Spilloni caramellati di prosciutto di Praga e ananas L'isola del fritto in conetti di carta crespata e al
vimini Salvia dorata, Fiori di zucca, Anelli di cipolla

Mezzelune di melanzane, Petali di funghi pastellati, Riccioli di carote Arancini della casa

L'isola rustica

Tagliere di salumi nostrani

Blinis di riso con cuore croccante affumicato Cascata di Prosciutto marchiato Parma

L'isola vegetariana

Degustazione di formaggi all'asse

Gorgonzola di Oleggio, Olivet al fieno, Tronchetto di capra in rete di bambù, Pecorino di Gallura
Serviti con confetture naturali di frutta, cipolla e miele di corbezzolo

Chupiti di pinzimonio estivo con citronette alla menta trasparenze di panzanella al pomodoro e
basilico

Selezione di pani speciali e focacce, grissini e taralli del Bel Paese

Primi piatti

Risotto al salmone fresco e spaghetti di porri novelli croccanti Pasta fresca al radicchio rosso e

Abbazia di Mirasole

noci in crema di robiola d'alpeggio

Secondi piatti

Tagliata di controfiletto di manzo alle erbe antiche con rucola croccante e pomodoro Banzino in
crosta di patate allo speck

Dessert e bevande

Diamanti di frutta fresca al ghiaccio Mousse alla fragola e al limone Mousse' di cioccolato fondente

Torta nuziale

Vini Bianchi e Rossi

Acqua, bibite, caffè grappa e amari