



Primavera2020 (aprile, maggio, giugno): Menù Standing

Cocktail

Prezzo:80,00€

Aperitivo

Crostino con crema d'orata e chutney agrodolce di Lamponi
Quenelle di baccalà mantecato e cioccolato fondente con ali di polenta
croccante
Saor di Sardelline Bucce di piselli e foglie di Salvia
Saor di scampi e verdure
Parmigiana Chips
Insalatina di Gamberi, Castraure, Mango e Menta
Polpettine di carne leggermente piccanti con pomodorini concassè
Polpettine di baccalà su crema di Piselli e Menta
Punte di Asparagi al Vapore, Maionese all'Arancio e mimosa d'Uovo
Riso Venere, Crema di Porro, Stracciatella, Pomodori Confit

Primo piatto

Mezzelune ripiene di burrata con sugo alla Malamocchina

Dessert e bevande

Buffet dei dolci: Tiramisù al caffè della Sposa, Meringata alle Fragole, Selezione di Panne Cotte,
Mojito Gelato
Caffè
Biscotti
Hugo con Sambuco della Casa - Bellini - Prosecco
Acqua e Vino selezione dalla Nostra cantina