



## Menu della Valle

Prezzo: 100,00€

### Buffet di benvenuto e antipasto

Selezione di salumi (crudo di Parma, coppa, salame stagionato, salamino di puledro, slinzega).  
Selezione di formaggi (silter dop, brie stagionato, fatuli di capra, ricotta fresca, Grana Padano) con  
marmellate e miele.  
Sfoglie (pizzette, grissini al curry, involtini, vol-au-vent alla spuma di formaggi).  
Torta salata di verdure.  
Spiedini di mozzarella, pomodorini e basilico.  
Gazpacho.  
Verdure in pinzimonio.  
Spuma di formaggi, uva e pistacchio.  
Tartare di manzetta prussiana, senape dijon e chips di mais.  
Vitello rosa in salsa al tonno e fior di capperi.  
Trota marinata all'aneto e yogurt acido.  
Tartare di salentino alpino con grattata di agrumi.  
Crema di cavolfiore, trota salmonata affumicata con le sue uova e chips di riso nero.

### Primi piatti

Risotto carnaroli "Ris San Massimo" con pistilli di zafferano, ragù di cinghiale e profumo di agrumi  
Casoncelli camuni con burro nostrano e salvia

### Secondi piatti

Controfiletto in arrosto rosa con puré di sedano rapa e polenta.

### Dessert e bevande

Spiedini di frutta fresca.

Composizione di frutta.

Tiramisù.

Panna cotta ai frutti di bosco.

Cheesecake ai tre cioccolati.

Tartufini al cioccolato e pistacchio.

Mousse di yogurt e sbrisolona.

Acqua Pejo.

Prosecco Valdobbiadene.

Vino bianco ribolla gialla (Alturis).

Vino rosso: nebbiolo (Pelissero).

Spumante: Francia corta saten (Camossi).

Caffè e correzioni