



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.
Trotta 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