



Menu di carne

Prezzo: 110,00€

Aperitivo:

Isola dei salumi e formaggi

Una selezione del nostro chef di affettati e di formaggi freschi e stagionati

Isola di panificati

Focaccia, torta verde, sardenaira, canestrelli

Isola delle mozzarelle

Mozzarelle assortite con condimenti di accompagnamento

Isola dei finger food

Flan di erbe spontanee (o altri ortaggi) con vellutata al formaggio d'alpeggio
Uovo cotto a bassa temperatura su vellutata di patate quarantine (o topinambur) e crema di
formaggio e scorzone estivo
Maigret de Canard con frutti di bosco
Tartare di fassona con sedano croccante, emulsione alla senape antica e grana 24 mesi

Primo piatto:

Tortelli al pesto gentile saltati al burro su zuppetta di parmigiano 24 mesi

Secondo piatto:

Cosciotto di maiale glassato al miele con salsa di mele renette, patate fondenti e fagottini al bacon
tagliato a vista

sorbetto

Bevande:

Caffè

1 bottiglia di bolle/ vino bianco / vino rosso ogni 2 invitati

acqua naturale e gassata