



## Menu di carne gourmet

Prezzo:140,00€

### Aperitivo:

#### Isola dei fritti a vista

Panissa, frittelle alla ligure: erbe, cipollotto, baccalà, pan fritto, acciughe

#### 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 della Liguria

Branda, acciughe marinate, cima, ricotta locale mantecata, ripieni alla ponentina

#### Isola delle mozzarelle

Mozzarelle assortite con condimenti di accompagnamento

#### Isola dei finger food

Vitello tonnato a bassa temperatura

Tartare di fassona con sedano croccante, emulsione alla senape antica e grana 24 mesi

Maigret de Canard con frutti di bosco

Flan di trombette con crema di Toma brigasca

Costine di agnello Préé-salé marinate al timo

Panzanelle - insalata di pane con pomodori, cetrioli, cipolla e basilico

Ovetto cotto a bassa temperatura con crema al tartufo

### Primo piatto

Raviolini alla piemontese con fondo bruno profumato ai porcini

## Secondo piatto

Pancia di maialino iberico cotta a bassa temperatura con miele di castagna, senape antica, patate al sale e cipollotti glassati  
Sorbetto

## Dolci

Buffet di pasticceria mignon  
La nostra coppa del Nonno  
Aspic d'ananas  
Mousse ai frutti di bosco  
Tartellette al cioccolato e cocco  
Tartellette di frutta fresca  
Lemmon pie  
Cannoncini di pasta sfoglia  
Baci di dama

## Bevande

Isola digestivi e grappe  
1 bottiglia di grappa bianca secca  
1 bottiglia di grappa barricata  
2 bottiglie di digestivi  
1 bottiglia di limoncello

## Caffè

1 bottiglia di bolle / vino bianco / vino rosso ogni 2 persone  
acqua naturale e gassata