



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 Pré-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