



## Primavera

Prezzo: 99,00€

### Antipasti

Isola di crudo: Ostriche Fin de Claire, Conchiglie salmone marinato aneto lime pepe di Sichuan,  
Carpaccio di tonno pinna rossa arancia spellata, Gamberi Carabineros citronette al limone petali fiori  
eduli

isola delle leccornie: Fiori di zucca in pastella, Olive ascolane ripiene, Bocconcini di mozzarella,  
Calamaretti

isola dei salumi: Prosciutto di Parma 24 mesi, Salame Felino, Strolghino, Fornarina

verticale di formaggi: Scuacquerone Dop San Patrignano, Toma Maccagno, Parmigiano Reggiano  
Dop 30 mesi, Gorgonzola piccante erborinato (in abbinamento composta di fico, composta di pere e  
zenzero, aceto balsamico modenese)

angolo dei fingers: Melanzana alla parmigiana destrutturata, Bocconcino pomodoro crema  
formaggio di fossa e pralina di filetto, Polpettina di verdure in mini dadolata e paprika, Roastbeef  
all'inglese su letto di songino

### Primi piatti

Pacchero di Gragnano al ragù di orata  
Risottino Carnaroli vercellese cacio pepe tartare di gambero

### Secondo piatto

Filetto di branzino pomodoro camone oliva ligure

### Dessert e bevande

Gran plateau di frutta fresca

Caffè

Sorbetto

Wedding Cake

Cantina Terra di Fiume o Quero\*

Franciacorta\*\*

\* selezione di vini biologici bianchi e rossi dei colli Riminesi a km zero

\*\*nella misura di una bottiglia ogni tre ospiti, oppure su richiesta e calcolato col "diritto del tappo"