



Menù completo a base di terra

Prezzo: 95,00€

Antipasti

Angolo della terra: prosciutto crudo di Parma, coppa piacentina, mortadella bolognese, salame del fattore, pancetta steccata, selezione di focacce classiche, al rosmarino e con cipolle rosse di Tropea, mini burger, mini sandwich con roast-beef, delizie di tramezzini mignon.

Angolo del casaro: mozzarella di bufala, burrata, grana padano, miele, mostarde e marmellate, bocconcini di mozzarella alla milanese,

Angolo vegetariano: pinzimonio di verdure, riso venere con verdurine scottate al basilico, giardiniera di verdure, mini burger vegan, tempura croccante di verdure, perle dorate di riso, fiori di zucca dorati,

Angolo del mare: riso Venere con verdurine all'olio evo e gamberi, piovra scottata con pomodorini, patate e olive taggiasche, canapè di salmone, tonno e spada, acqua della fritta, calamari fritti,

Angolo delle sfoglie: pizzette, salatini ai würstel e prosciutto, bocconcini agli asparagi e spinaci, strudel di verdure, torte farcite, quiche de lorraine,

Primi piatti

Il risotto cremoso alla zucca con robiola e bacon croccante.

I tortelli casarecci ripieni di burrata su vellutata di pomodoro e basilico fritto.

Secondi piatti

Il carrè di vitella in lenta cottura, glassata al miele e senape con mazzetto di asparagi gratinati e patate arrostiti.

Il pavè di manzetta prussiana arrostita e scaloppata con mela verde e mandorle tostate su letto di valeriana.

Dessert e bevande

Caffè, digestivi, distillati e cocktail.

Degustazione di formaggi con mostarde, marmellate.

Piccola pasticceria della casa.

Panna cotta ai frutti di bosco.
Crème caramelle.
Varietà di mousse.
Mignon di krapfen alla crema.
Crostate di marmellata.
Tortino al cioccolato.
Salame al cioccolato.
Cestino di croccante con fragole e crema al mascarpone.
Tiramisù.
Tartellette alla frutta.
Delizie di frutta fresca.