



Menù completo con piatti serviti a base di terra e mare

Prezzo: 98,00€

Aperitivo

Cocktail di benvenuto

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 verdure 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 verdure all'olio evo e gamberi, piovra scottata con pomodorini, patate e olive taggiasche, canapè di salmone, tonno e spada, acquadella 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

Risotto alle primizie dell'orto con fiore di zuccina mantecato formaggetta di grotta

Tortelli casarecci ripieni di burrata su crema al pomodoro, basilico fritto e gamberi

Secondi piatti

Filetto di spigola in tegame con datterini gialli e rossi, spadellati al lugana e capperini di pantelleria e maggiorana

Sorbetto

Manzetta prussiana scaloppata con mazzetto di asparagi gratinati e patate arrostiti

Bevande

Gusto e Stile

Caffè con correzioni
Open e american bar
Digestivi, distillati e cocktail

Dessert

Dolce nuziale
Gran buffet di formaggi, dolci e frutta: 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