



## Idea Menù

Prezzo: 95,00€

### Buvette

Bollinger

Succhi di frutta e analcolici

Acque minerali con erbe aromatiche, frutta e verdure

### Isola

Gran buffet con selezione di salumi e formaggi (pecorino di pienza, trentin grana 30 mesi castelamgno, raviggiolo, casera, caciocavallo, vezzena 30 mesi, branzi, lavarone 16 mesi, morlacco, bastardo del grappa, verde di montegalda)

Serviti con miele d'acacia, mostarde caserecce, mele, pere, zucca, confetture caserecce cioccolato e fichi, fragole e aceto balsamico, mele cotogne.

### Pani

Filone grani nostrani e lievito madre

Pagnotta alla semola

Tronchetto al farro e kamut

Grissino integrale

Tarallo all'olio

Cialda croccante senza lievito.

### Marinati

Giardiniera di peperone cipolla sedano e finocchio

### Salumi al coltello

Prosciutto crudo di Parma

### Piattini a passaggio

Tartare di manzo giovane con uovo marinato e gel di pepe sarawak

Purea di fava con cicoria e dadi di filetto di maialino da latte

Crema di fagioli con padellata di cozze e vongole  
Chevice di pesci crudi con mango e bietola  
Baccalà mantecato all'olio extravergine con dado di polenta di storo  
Escapece di cappone e gallina con verdure croccanti  
Morbide di manzo con polenta morbida al cucchiaio  
Lumaca bianca all'alloro e prezzemolo selvatico  
Focaccia salata all'olio di nanto con sale di maldon e rosmarino  
Crema di zucca dolce con padellata di ricciola e maggiorana

## **Seduti al tavolo**

### **Antipasto**

Il moscardino di "casa dimitri"  
Crema di patata di montagna, pane saporito, moscardino in terracotta e olio all'aneto

### **Primo piatto**

Paccheri ai 5 pomodori con cremoso di burrata e basilico  
Riso al ragù bianco di jamon, cipolla dolce fondente e fondo di iberico

### **Secondo piatto**

Il tenero di vitello su crema di ceci e fave con padellata di friatelli e jus di foie gras

### **Buffet dei dolci**

Millefoglie alla crema fatta in bellavista  
Ricciolo di frutta fresca meringa croccante  
Mousse a cioccolato bianco con cremoso di lampone  
Cremoso al cioccolato fondente  
Yogurt mango e nocciole  
Crostatina alle mele e mandorle  
Insalatina di verdure e frutta con cremoso di zucca  
Degustazione di friandise dei nostri pasticceri  
Cannolo farcito al momento con crema alla vaniglia  
Bignè al cuore di cacao e fava tonka  
Frutta fresca in composizione