



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
Escapecce di cappone e gallina con verdure croccanti
Morbidele 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
Riccio 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