



Apericena con Bis di Primi (stagionali)

Antipasto (buffet)

Isola dei Formaggi: Grana scagliato, Bufale, formaggio ubriaco, formaggi di capra, accompagnati da marmellate di pomodoro, arancio e melone

Isola dei Salumi: Prosciutto di Parma, Mortadella classica, Salamina ferrarese nostrana al taglio, Salami, ciccioli frolli, accompagnati da pinzini e piadina artigianale

Isola dei Finger: conigli di calamari, mazzancolle con marmellata di pomodorini, fiori di zucca in tempura, tartare di ombrina con senape in grani e tropea, bottone pan Brioche alice cantabrico e ricciolo di burro al rosmarino, triangoli di polenta e baccalà mantecato,

Isola sfiziosità : Tartelle alla curcuma con patè di funghi e rucola, cannoncino ripieno di asparagi, arrosticini, tapas di pulled con maionaise al lime, praline di zucca e sesamo, mini burger di angus e vegetariani, cestini di briseé con Spuma di bufala

Primi piatti

Caramelle robiola e pere su pesto di rucola e crumble di pomodoro
Risotto asparagi e burrata

Scelte di Primi piatti

Risotto zafferano e costine
Tortelli ripieni di Carciofi con crumble di pomodoro e melanzane affumicate
Lasagne Carciofi e scamorza
Triangoli pere e taleggio
Patate arroste, verdure alla griglia

Bevande e dessert

Vini Bianchi Cantina Friulana (Attems), vini rossi Cantina Frescobaldi, Bollicine Prosecco Villa Sandi zona Valdobbiadene, Spritz (miscelato), Hugo, Spremute di frutta fresca come Analcolico (possibilità di aggiunta di prosecco), acqua e bibite.

Caffetteria e amari