



Menu di terra

Prezzo:160,00€

Aperitivo

Stuzzichini di terra: tacos con pasta di salame nostrano, peperone e capperi, manzo crudo in foglia di shiso e nocciole, aspic di coniglio, lardo e erbe.

Stuzzichini di Mare, seppie e panzanella tradizionale, cannolo di baccalà e liquirizia, mini brioches con polpo glassato e rosmarino

Stuzzichini Green: panino al vapore alle erbe di campo, zucchine crude, lavanda e mandorle, tartelletta di piselli, dragoncello e arachidi

Show Cooking: prosciutto di Parma stagionato al coltello.

Stuzzichini caldi a passaggio: verdure di stagione in tempura, spuma di patate, uova di salmone e paprika, galletto fritto in salsa BBQ

Antipasto

Vitello servito rosa, maionese alle acciughe e lattughino croccante

Primo piatto

Risotto con topinambur arrosto, ragù d'anatra crescione;

Secondo piatto

Guancia di vitello, carote fondenti e soffice di patate al burro d'alpeggio.

Dessert e bevande

Friandises (piccola pasticceria)

Caffè espresso

Macaron in 3 tipologie (Limone, cioccolato bianco e olio Evo, agli arachidi)

Bignè con mousse al caramello

Mini Sacker

Tartelette di frutta di stagione

Casual Banqueting

Bomboloni fritti con crema alla fava tonka

Praline vari gusti (Caffè, rum, yogurt, tè affumicato, caramello)

Rocher alle nocciole

Crema al pistacchio e lampone

Mini Brownie al gianduia

Madeleine ai mirtilli

Mini tiramisù

Frutta secca caramellata

Crema brûlée alla vaniglia e frutti di bosco

Torta nuziale: torta disposta su alzate di diverso diametro, Pan di Spagna, chantilly e frutti rossi