



## 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, rhum, yogurt, tè affumicato, caramello)

Rocher alle nocciole

Cremoso 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