



## Menù per stupire

Prezzo: 79,00€

### Aperitivo

Bouvette di cristallo: Jatte in plexiglass e ghiaccio in trasparenza con Prosecco millesimato doc e Bellini.

Shone wine (peach tree vodka Vino e ciliegia)

Succo d' ananas

Succo d'arancia

Acqua minerale naturale e frizzante

Giardino jonico: Acqua oligo minerale, 2 peel di limone, 1 fettina cetriolo

Adriatico: ginger beer, rondella di lime, rametto di rosmarino

Tirreno: soda al limone, crusta di sale e zucchero, foglie di salvia

### Antipasti

#### Isola dei salumi

Prosciutto crudo di Parma al coltello in morsa

Pancetta coppata

Lardo dolce

Mortadella al pistacchio

Culatello arrosto

Speck

Cesto di focaccine

### Finger Food

Maki Crêpe con verdure julienne e robiola

Spuma di piselli, crackers di guanciale romano e cerfoglio

Baci di albicocche con Zola e polvere di pistacchi

Crema di cannellini speziata e creckers al bacon

Mini tumbler di caprese scomposta con clorofilla al basilico

Lardo d'Arnard con granella di noci e miele d'acacia su tartelletta

## Sfizio di mondo

Pere Martin sec cotte nel vino profumato alla cannella e mascarpone dolce  
Zuppetta Thay ghiacciata con gamberi latte di cocco al profumo di zenzero e lemon gras  
Yakitori  
Cus cus vegetariano  
Gazpacho di peperoni rossi con quenelle di melanzane

## Angolo dei fritti

Coni di carta paglia con fritti di verdure in tempura  
Crocchette di baccala con patate e erba cipollina  
Mini mozzarelle in carrozza  
Mini panzerottini

## Angolo delle sfizio di

Focaccia ligure sfornata al momento  
Farinata calda  
Straccetti di Recco  
Mini arancini  
Focaccia nera con crudo e marmellata di fichi  
Farinata bianca

## Primi piatti (due a scelta)

Riso Carnaroli con Champagne e scamorza fumè  
Riso Carnaroli con asparagi crema al Parmigiano e croccante di crudo  
Riso Carnaroli con taleggio e pomodorini concassè  
Riso Carnaroli con rabarbaro mela verde e julienne di soncino con verdure e pistilli di zafferano  
mantecato al mascarpone dolce  
Riso Carnaroli con zucca, granella d'amaretto e cialdina di Parmigiano Reggiano  
Cornucopie mono porzione con julienne di ortaggi e prosciutto affumicato  
Veli di pasta verde con ragù di sanato e piccoli ortaggi profumati al timo  
Millefoglie gratinate con radicchio rosso scamorza affumicata e speck  
Sfogliatelle gialle con pesto leggero, fagiolini, patate croccanti e pinoli tostati  
Veli di pasta con ragù di vitello e julienne di verdure

## Secondi piatti (uno a scelta)

Mocetta di vitello glassata con pomodori gratinati alla Provenzale

Scottata di vitello e chifonade di verdure

Filettino di maiale con uva passita e chifonade di verdure

Magatello di vitello alle spezie con carpaccio di funghi porcini in tempura, crema di parmigiano e  
essenza di aceto balsamico

Filetto di branzino alle erbe e fleur de sel pomodorini erba cipollina e patate novelle con bacon  
croccante

Filetto di branzino con maionese di nocciole e pomodori e peperoni confit

Assortimento di piccoli panini

## Dessert e bevande (sette dolci a scelta)

Mousse al cioccolato amaro e peperoncino

Cubotto al cioccolato

Finger cheesecake

Kiwi, vaniglia e crumble alle mandorle

Financier

Bavarese alle fragole e scaglie di cioccolato fondente

Mousse di cioccolato bianco e gel alla menta piperita

Cubotto di brownies

Fragola su fragola, kiwi su kiwi, melone su melone, ananas su ananas

Gelo d'anguria

Spiedo di frutta con sciroppo al pepe rosa

Mosaico di frutta fresca al cocco

Carpaccio d'ananas allo zenzero

Cubo di torta cocco e uvetta di Corinto

Primitivo di Manduria Racemi DOC

Verdicchi dei Castelli di Jesi DOC

Acqua minerale naturale e frizzante