



## Menù per sognare

Prezzo: 85,00€

### 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 cracker al bacon

Mini tumbler di caprese scomposta con clorofilla al basilico

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

## Sfizioosità dal 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 sfizioosità

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)

Filetto di manzo legato al bacon con zabaglione freddo al dragoncello e fili di verdure in tempura

Bonbon di filetto di manzo con salsa al Madeira e piccolo flan di patate alla maggiorana  
Filetto di manzo alle erbe provenzali con riduzione al porto e tortino di patata al parmigiano  
Filettino di maiale Cinta Senese alle erbe cotti nel latte  
Cubo di tonno croccante ai pistacchi con riduzione di peperoni arrostiti e arance  
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