



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

Sfizio di 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 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)

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