Passeggiata Gastonomica

Prezzo:130,00€

Aperitivo

Sfogliate rustiche alla genovese
Cappuccino d'uovo e porcini
Quadrotto di patata panata,
Provola e composta al peperoncino dolce
Tartare di gambero con tapioca al mojito
Coppella con zucchine alla scapece e sfilacci di bufala
Conetto con ricotta, mortadella e pistacchi
Coppella al nero di seppia con tartare di ricciola al limone e caviale di acciughe
La parte croccante della lasagna

Primi piatti

Risotto di pasta, pomodorino giallo, vongole, cannolicchi e peperoncini di fiume
Candele alla genovese con mela annurca e fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi

Secondi piatti

Boccadoro, crema di frutti di mare, friariello estivo e tarallo di agerola

Fritturina del golfo a vista
Ktapodi sta karvouna o polpo alla griglia greco
Calamaretto ripieno di cianfottina cilentana su fonduta di provola
Sandwich di pesce spada su purea di zucchine alla scapece
Insalatina di seppioline e arance
Cianfottina cilentana con crumble di frisella
Flan di finocchi
Parmigianine di melanzane
Mini peperone imbottito
Trecciona di bufala nature
Bocconi affumicati in acqua
Selezione di formaggi di bufala: primo sale aromatizzati, stagionato allo zafferano, silentino al

finocchietto, caciocavallo
Tagliere di salumi: salame napoletano di bufala, soppressa tipica, spianata calabrese, salsiccia piccante, salsiccia tipica
Ricottine con marmellata di peperoncino dolce
Angolo della nodineria
Angolo del bao

Dessert

Bicchierino con fragole al limone, panna e meringhe lolanda, arachidi caramello salato e lampone
mignon charlotte ai frutti di bosco
Mignon tarte au citron
Trancetto di ricotta e pistacchio
Mousse al cioccolato gianduia profumata all'arancia con cremino al fondente
Delizie al limone baba alla crema chantilly
Cupolina oro ricoperta di fondente e oro, ripieno al cioccolato e biscotto alle mandorle
Torta nuziale
Angolo del croccante