



Menù Rossignoli

Prezzo: 98,00€

Aperitivo di benvenuto

Prosecco, Aperol Spritz, Campari Spritz, Moscow Mule, Americano, Estratti di frutta, acque aromatizzate al lime, menta e zenzero

Macarons salati con spuma di salmone al lime, Sogliatine croccanti Capresine con spuma di pesto alla genovese Pappa al pomodoro con stracciatella di bufala e pistacchi di Bronte, Crouton dorati con lardo di Colonnata, miele e pinoli tostatati

Antipasti

La friggitoria: melanzane zucchine e peperoni in tempura alla curcuma, Fiocchi di salvia e supplì al telefono alla romana Fiori di zucca con mozzarella e alici, Mozzarelline in carrozza

Il Mozzarella Bar: treccia di bufala di Amaseno su letto di rucola e datterini, Burratine del Salento su pesto trapanese e scaglie di mandorle tostate, Ricottine speziate, Castellaccio piemontese affinato in barrique di Franciacorta e rosmarino

La Norcineria: prosciutto alla morsa con taglio in vista, finocchiona modenese con pistacchi di Bronte in punta di coltello, corallina di bufalina e paprika dolce Lonzino marchigiano con rucola e aceto balsamico di Modena

La zuppa: zuppa di cereali con guanciale croccante e crouton al rosmarino,

Green Corner: crudité di verdure di stagione accompagnati da hummus, tzatzichki e gazpacho andaluso Cous cous con verdure mediterranee croccanti Crouton tostato con feta greca, songino, datterini, olive di Gaeta e cipolla rossa di Tropea

Il forn: pane di Lariano, Focaccia alla genovese con olio EVO, selezione di taralli napoletani e pugliesi

Primi piatti

Tagliolino alla carbonara imperiale con funghi porcini, guanciale e tartufo nero di acqualagna Pacchero di Gragnano con pomodorini datterini, zucchine romanesche in fiore, fiocchi di burrata salentina, menta e mandorle tostate

Secondi piatti

Filetto di cinta senese con mele annurche e timo
Tortino di zucchine e menta romana

Dessert e bevande

Selezione di vini secondo cantina
Torta nuziale e cerimonia del taglio
Gran Buffet di Pasticceria e Frutta in Vista
Selezione di Pasticceria finger: Mimosa, tiramisù, mousse al cioccolato, panna cotta in salsa mou,
croccantino, crema di pistacchi
Tagliata di frutta di stagione
Coffee & Liquor Corner
Caffè, selezione di amari e distillati, bollicine e soft bevarage