



Menù di terra

Prezzo: 80,00€

Aperitivo

Prosecco Doc, Aperol Spritz, cocktail analcolico, acque aromatizzate
Selezione di finger food dello chef misti, a buffet e con camerieri a passaggio
Isola dei salumi
Isola dei formaggi
Isola della griglia (cooking show)
Isola della friggitoria (cooking show)
Isola delle piadine farcite al momento (cooking show)

Antipasti

Terrina di Scamone di vitello con funghi cardoncelli, soffice di sedano rapa
brioche al rosmarino e coulis al parmigiano affumicato

Primi piatti

Millefoglie al battuto di Scottona con stacciatella Pugliese, fonduta di
pomodoro datterino e aceto di lamponi

Secondi piatti

Loin di vitello aromatizzato alle erbe fini, tapenade di verdure salsa al beurre
blanc e timo limonato

Dessert e bevande

Cremoso al limone Bio con lamponi freschi e olio alla melissa
Acqua, vino in abbinamento, caffè, bollicine per taglio torta