



menù 2025

Prezzo: 115,00€

Antipasto a isole

Isola del norcino
crudo di parma 36 mesi
salame toscano
mortadella al tartufo
pancetta al pepe nero
capocollo rucola e grana
parmigiano reggiano 36 mesi
treccione di bufala campana
pecorino stagionato con confettura di stagione
ricotta con granella di pistacchi
tutto accompagnano da focaccia, grissini, pasta fritta espressa e frutta di stagione
Isola delle prelibatezze
uovo di quaglia alle barbabietole con nido di pasta kataifi
cubo di lingua croccante tartare di gambero su crostino di pane
stecco di patè di fegatini con zucchero filato fatto a vista
bicchierino di panna cotta salata al timo e purea di mango
lollipop di grana padano ai semi di zucca e alla curcuma
fritti espressi a passaggio
mini hamburger al nero di seppia con salmone formaggio fresco e insalata

Primi piatti

es. paccheri freschi con ragù di chianina in bianco
-ravioli ripieni di burrata alla vittorio
-risotto barbabietola, straciatella e granella di pistacchi
-risotto gamberi e champagne
-paccheri alla trabaccolara

Secondi piatti

Guancia di manzo su fondo bruno con fiore di patate e verdure di stagione al forno

Dessert

torta nuziale