



Un'esperienza di gusto tra natura ed eleganza (menù tipo)

Prezzo:120,00€

Aperitivo

Sfoglia dorata con mousse di carciofo di Monte Gemini e crumble di pane alle erbe

Susina cotta nella riduzione di frutti rossi lavanda e cannella

Antipasti

Battuta di manzo marinata agli agrumi con maionese di lavanda, fiore di sale e germogli di stagione

Cre moso di ricotta con miele, timo e chips di carciofo croccante

Primi Piatti

Ravioli artigianali al caprino e menta su crema di zucchine e polvere di limone

Risotto mantecato alla lavanda e zafferano con petali di fiore di zucca croccante

Secondi Piatti

Filetto di vitello in crosta di nocciole e timo con salsa al vino rosso e purea di patate viola

Trancio di orata al forno con emulsione al rosmarino e fiori di campo

Tenuta di Monte Gemini

Pre-Dessert

Granita al rosmarino e limone

Sorbetto alla lavanda con gocce del nostro miele

Dessert

Sfera di cioccolato bianco e lavanda con cuore di mousse al miele e crumble di mandorle

Bavarese alla vaniglia e fiori di sambuco con coulis di frutti rossi

Caffè e piccola pasticceria floreale

Allestimento (mise en place elegante, tovagliato, stoviglieria)

Servizio in esclusiva per la giornata esclusi vini e torta nuziale personalizzata

Servizio al tavolo