



MENÙ 1 — CONTEMPORANEO ITALIANO

Aperitivo di Benvenuto

Cialda croccante con crema di ricotta al limone e zest di agrumi

Mini croissant salato con prosciutto crudo e burro montato

Bon bon di caprino alle erbe fini e pistacchio

Tartelletta con crema di peperone arrostito e acciuga del Cantabrico

Selezione di Formaggi & Confetture

Taleggio DOP

Blu erborinato dolce

Caprino stagionato

Parmigiano Reggiano 30 mesi

Serviti con composte artigianali, miele e pane ai cereali

Selezione di Salumi

Culatello

Coppa piacentina

Salame gentile

Speck affumicato

Fritti Leggeri

Gamberi in tempura con maionese al lime

Crocchette di patate e pecorino

Olive ascolane artigianali

Verdure croccanti in pastella

Finger Food Gourmet

Cubo di tonno scottato con sesamo e salsa teriyaki

Mini bun al nero di seppia con tartare di salmone e avocado

Cialda di polenta croccante con baccalà mantecato

Coupelle con crema di burrata, datterini confit e basilico

Tartelletta con foie gras e gel di arancia

Primo Piatto

Paccheri artigianali con ragù bianco di vitello, timo e limone

Secondo Primo

Risotto al Franciacorta con perle di Parmigiano e polvere di liquirizia

Secondo

Filetto di manzo con riduzione al Barolo, purea di sedano rapa e verdure baby

Dessert

Selezione di monoporzioni gourmet

Torta moderna al cioccolato fondente e lamponi

Menù Bambini

Pasta al pomodoro

Cotoletta di pollo con patatine