



Menù Salvia

Prezzo: 98,00€

▣ APERITIVO DI BENVENUTO NEL CORTILE D'ONORE ▣

- Bocconcini di mozzarella polvere di taralli • San Daniele alla berkel • Chips di cassava carpaccio di ricciola • Involtoni croccanti di caprino • Coppette di Hummus di ceci e gamberetti • Chips di parmigiano • Il "nostro" frico croccante • Tagliere di formaggi di malga • Schie gamberetti fritti • Boa con involtino di parmigiana

In abbinamento: Friulano, Ribolla Gialla e Merlot Casali Maniago.

▣ THE GRAND BALLROOM ▣

Mezzi paccheri fondo di mazzancolle, pescatrice e tartufo di mare
Riso vialone nano finferli e carciofi
Roastbeef di manzo porcini fritti e fondo bruno al ginepro

▣ LA SALA DEL PASTICCERE ▣

- Petit four e macaroons • Piccolo cannolo crema e limone • Babà grappa e amarene • Gelato al tea verde • Crostatina di pere • Strudel di banana al caramello • Tira-miso • Cucchiaino di crema al pistacchio

In abbinamento: RI-BU-LA Spumante Conte d'Attimis-Maniago.

▣ DOPO CENA SUNDOWNER ▣

La Selezione di Stuzzichini: Crostino con ricciola, piccolo tamezziono uova e tartufo, salame di patanegra, chips di grana, crostino di vitello tonnato.

Dalla Cantina e dal Bar: Ribula 1585 Conte d'Attimis-Maniago | Picolit | Birra alla spina Dolomiti lager & non filtrata | Negroni sbagliato | Suntory Whisky | Old Fashioned | Hugo Spritz | Selezione di grappe | Jagermeister.

(28€ per persona per ora)