



Menù Lavanda

Prezzo:128,00€

□ APERITIVO DI BENVENUTO NEL CORTILE D'ONORE □

• Mozzarella bar bottarga e tartufo • Culatello alla berkel • Chips di Chia crudo di tonno • Fiori di zucca ripieni e fritti • Pizze montanare doppia cottura espresse all San Daniele • 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 , RI-BU-LA Spumante Conte d'Attimis-Maniago.

□ THE GRAND BALLROOM □

Eliche burro salato crema di porcini e tartufo delle valli

Risotto miso, vongole e salicornia

Filetto di manzo alla wellington servito con salasa al pepe verde

□ LA SALA DEL PASTICCIERE □

• Piramide di bignè croquemboucher al caramello salato • Involentino turrón di fragole • four e macaroons • Piccolo cannolo crema e limone • Baba 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)