



Menù Tradizione

Prezzo:130,00€

Aperitivo

Bevande: Prosecco, analcolico alla frutta, spritz aperol

Fingerfood:

Cestini di Asiago, pere e miele

Farinata di ceci al cipollotto

Verdure fritte in pastella

Baccalà mantecato e crostino di polenta

Code di gamberoni in gomitolo di pasta kataifi

Cialda al vino rosso con caprino e composta di albicocche

Cubotti di focaccia casereccia con coppa e soppressa artigianali

Pranzo/cena servito al tavolo

Antipasti

Ceviche di ricciola crema di avocado, ananas bruciato

Nido di patate e asparagi, uovo pochè, tartufo, salsa bernese

Primi piatti

Tortelli ricotta di capra e limone con scampi marinati e crema di zucchine

Risotto di vialone nano De Tacchi al tartufo

Secondi piatti

Frittura di gamberoni, triglie di scoglio e rana pescatrice

Ribs di black angus low&slow alla birra scura e miele

Dessert e bevande

Sorbetto al passion fruit

Torta nuziale: Pan di spagna alla chantilly e frutti di bosco

Acqua

Vini (bianco e rosso fermo, spumante con la torta)

Caffè

Prezzo euro 130,00 per persona

Bambini fino a 10 anni sconto 20% o menu dedicato