



Menù Degustazione dello ZAFFERANETO

Prezzo: 90,00€

Menù di carne €90 p.p. Buffet con aperitivo di benvenuto a base di zafferano e non (per gli alcool free) sullo spiazzale sopra la piscina

Selezione di formaggi locali Salumi artigianali locali e di nostra produzione Olive di bucheri in salamoia Cous-cous di verdure croccanti in agrodolce Polpette di parmigiana Cannolicchi salati ripieni di tartare di manzo Ricotta al forno con confettura di nostra produzione Crostino di pane con lardo, cipolla caramellata e fettina di limone o arancia

Servito al tavolo

Uovo cotto a bassa temperatura su crema di zafferano, pasta di tartufo e riduzione di peperone rosso
Primi Cavati freschi con ragù di cinghiale tagliato al coltello, zafferano e "muddica atturrata" al carbone vegetale

Mezzo paccheri alla norma con crema di melanzane, ricotta salata e mandorle tostate

Secondo

Guancetta di bufala su purè di patate aromatizzato al rosmarino e demiglace al cioccolato
Vino in bottiglia e acqua inclusi

Menù misto di carne e pesce €120 p.p. Buffet con aperitivo di benvenuto a base di zafferano e non (per gli alcool free) sullo spiazzale sopra la piscina - 5 antipasti di carne a vostra scelta da quelli sopra descritti - ostriche - gambero rosso - tartara di tonno - paranza - cozze gratinate - crostino di pane con stracciatella allo zafferano, alici marinte, noci e miele - arancinetto al nero di seppia con ricotta al lime
Primi: - orecchiette con gambero rosso e la sua bisque, granella di pistacchio - cavati al ragù di cinghiale tagliato al coltello, zafferano, muddica al carbone vegetale atturrata
Secondi: - guancetta di bufala su purè di patate al rosmarino e demiglace al cioccolato fondente - trancio di tonno scottato con macco di fave e cipolla in agrodolce
Vino in bottiglia e acqua