



Menù Imperiale

Aperitivi

Olive ascolane e pasticceria salata

Quiche Lorraine

Forma di Grana Padano con noci e uva

Salame mantovano su marmo di Carrara

Cesto di pane casereccio e focacce

Crostini con lardo alle erbe

Bandierine al prosciutto di Parma con melone e ananas

Chele di granchio impanate

Arrosticini di pesce

Parete di gamberi al cucchiaino

Antipasti

Spiedino di code di Mazzancolle tropicale, salmone marinato all'aneto, carpaccio di piovra con rucola

Primi Piatti

Tagliolini neri con ragù di capesante

Risotto al verde di asparagi mantecato alla toma piemontese e uvetta sultanina

Secondi Piatti

Bianco di branzino con pomodorini e capperi

Gamberone imperiale

Sorbetto al limoncello di Capri

Filetto di bue cotto intero al forno con patate rosolate

Dessert e bevande

Giostra dei dessert e fontana del cioccolato

Torta Nuziale

Prosecco Extra Dry

Cocktail alla frutta

Tropical analcolico

I Solidi

Martini Royal

Magnum Prosecco di Valdobbiadene '52 D.O.C.G.

Moscato d'Asti

Caffé

Liquori

Rum Cubaney Elixir del Caribe & Chocolate

Vini scelti dalla Sommelier Mariella