

Menù Mosso

Prezzo:119,00€

APERITIVO A ISOLE (PRESENTE IN OGNI MENÙ)

Cocktail analcolico alla frutta
Spumante Brut selezione PNGroup (12)
Aperol Spritz (12)
Acqua minerale trattata gasata e naturale

ISOLA DEL PANE

Panificati e pagnotte assortite* (1,3,6,7,8,9,10,11)
Grissini artigianali e pane carasau infornato (1,6,10,11)
Degustazione di focacce* artigianali (1,3,8,9,11,13)
Pizza gourmet* con pomodoro fresco e bufala campana DOP (1,3,6,7,8,10,11,13)
Pinsa romana* con mortadella, burrata e pistacchio (1,3,6,7,8,10,11)
Pinsa* con zucchine scapece, guanciale e ricotta di pecora stagionata (1,3,6,7,8,10,11,12)
Pizza gourmet* con pesto gentile e chips di verdure (1,3,6,7,8,10,11)
Sfogliatine assortite* (1,3,6,7,8,10,13)
Cubi di lievitato imbottiti* (1,3,7)

ISOLA DEI FORMAGGI

Grana Padano in bellavista con noci e miele (3,7,8)
Taglieri di formaggi con confetture di frutta (7)
Gorgonzola morbido con bruschette aromatizzate (1,7,12)
Bufala tagliata al momento con tartare di datterini (7)
Wafer al pomodoro con spuma di basilico (1,3,7,8)

ISOLA DEI FRITTI

Jalapeno piccante al carbone vegetale* con salsa yogurt (1,3,6,7,9,10)
Conetti di verdurine in tempura* (1,6,10)
Olive ripiene in panatura croccante* (1,3,4,6,7,9)
Frittelle all'origano* su riduzione al pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)

La Colombera

Bignè di speck e provolone* con salsa bbq (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14)
Gnocco fritto* (1,12)
Sigaro di pasta fillo con glassa teriyaki* (1,6,11)

ISOLA DEI SALUMI

Affettatrice con culatella dei colli parmensi e coppa stagionata
Salame Franciacorta al coltello
Crostone rustico* con pancetta nostrana e composta di cipolle caramellate (1,12)
Mini pane e salamina (1,3,5,6,7,8,11)

ISOLA DEL PESCE

Ricciolo di salmone affumicato su mignon di tarallo (1,4,6,7,10,11,12)
Sfera croccante, mousse al limone e acciughina (1,4,7,12)
Ciuffi e anelli di calamaro in cuoppo* (1,2,4,12,14)
Pepita di merluzzo* dorato con salsa tartara (1,3,4,6,7,10,12,14)
Polpettine di mare in pastella* (1,2,3,4,6,7,9,12)

CORNER DEDICATO ALLE INTOLLERANZE (SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, VEGANO, VEGETARIANO)

Pizza senza glutine e senza lattosio margherita* (3,6,10)
Bruschetta con tartare di pomodorini (6,10,11,13)
Pinzimonio di verdure fresche con olio al basilico
Caprese con mozzarella di riso (12)
Hummus al sesamo con brunoise bicolore* (11)

AL TAVOLO

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12) a tavola
Spumante Brut e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci
Acqua minerale trattata gasata e naturale

ANTIPASTI

Tartare di salmone affumicato in guazzetto tropicale*, guacamole e cialda di pane* (1,2,3,4,7,9,10,12,14)
Lombo di maialino in guscio di brisè, zucca* sifonata e spinacino (1,3,6,7,8,10,12)
Flan al topinambur* (7)

La Colombera

PRIMI PIATTI

Risotto con porcini e croccante agli aromi (3,6,7,9,12)

Paccheri mantecati al limone con dadolata di mare* (1,2,3,4,6,7,9,10,12,14)

SECONDI PIATTI

Trancio di ricciola in bellavista*, crema di ciliegini e polvere di oliva (4,7,9,11,12)

Sorbetto* (7,8)

Morbido di vitello* brasato, fondo di cottura al rosmarino e sfera di polenta (6,7,9,12)

DESSERT

Torta nuziale (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Buffet di dolci* e frutta (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Corner dedicato per intolleranze

Caffè