



## Menù Armonico

Prezzo: 104,00€

### Aperitivo a isole

Isola del pane:

Cesto di pane assortito, grissini artigianali e pane Carasau (1,3,11,12).

Pizza gourmet Brontarella ai cereali con mortadella, burrata e granella di pistacchi di Bronte  
(1,3,6,7,8,9,11).

Pizza gourmet Orticella al farro con verdure e fiordilatte (1,3,6,7,8,11).

Pizza gourmet\* integrale ai cereali con gorgonzola e salame piccante (1,3,6,7,8,11).

Pizza gourmet semplice con farina ai cereali, pomodoro San Marzano e mozzarella di bufala  
(1,3,4,6,7,8,11).

Trecce di sfoglia alla paprika (1,3,7,8,11).

Sfogliatine assortite\* (1,3,4,6,7,8,9,10,11).

Focaccia farcita (1,3,7,10).

Isola dei formaggi:

Forma di grana in bellavista (3,7).

Finger food fantasia dello chef (1,4,6,7,8,10,12).

Tagliere di formaggi con marmellate (7).

Gorgonzola in bellavista con noci, miele e bruschette aromatizzate (1,7,8).

Mozzarella di bufala con pomodorini secchi e olive taggiasche (7,12).

Isola dei fritti:

Polpettine di melanzane e scamorza (1,2,3,4,6,7,9,14).

Fiori di zucca fritti (1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,13,14).

Verdure pastellate (1).

Olive all'ascolana (1,3,4,6,7,9).

Astragali di pollo fritti (1,3,6,7,9,10,11).

Isola dei salumi:

Affettatrice Berkel con culatella dei colli parmensi, speck tirolese, e arista leggermente affumicata, coppa e salame di Franciacorta (12).

Crostone rustico con pancetta e cipolle caramellate (1,12).

Isola del pesce:

Salmone affumicato con veletta di pane (1,4).

Finger di merluzzo fritti con salsa tartara (1,2,4,7,9,12,14).

Ciuffi di calamaro fritti (1,2,4,12,14).

Filetti di acciughe pastellati (1,4,6,12).

## Antipasti

Involtini di tonno affumicato con crema di formaggio fresco, insalatina e condimento invernale (4,7,8,12).

Spalla di San Secondo con tricolore di verdure marinate e mini-croissant salato al grana (1,3,7,8,9,10,12).

Tortino caldo ai sapori dell'orto su cremoso di formaggi (3,7).

## Primi piatti

Risotto cacio e pepe con carciofi croccanti (3,6,7,9).

Calamarata alla crema di pistacchi con pesce spada e pomodorini canditi (1,2,4,6,8,9,12,14).

## Secondi piatti

Roulade di salmone ripieno ai broccoletti e provola affumicata, tris di verdure e pestato alla mediterranea (2,4,6,7,9,12,14).

Sorbetto al limone (3,6,7,8,12).

Morbido di manzo al Curtefranca DOC con purea di patate al rosmarino (6,7,9,10,12).

## Dessert e bevande

Torta nuziale a piani (1,3,7,8,10,11).

Buffet di dolci e frutta (1,3,7,8,10,11).

Cocktail analcolico alla frutta.

Acqua minerale trattata gassata e naturale.

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12).

Spumante BRUT e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci.

Caffè.