



## Menù Vivace

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 lievito 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 verdure 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)

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

Lingotto di marlin\* in gazpacho, cubi di melanzana e crostino integrale (1,2,3,4,6,7,8,12,14)

Vitello cotto a bassa temperatura con insalatina di finocchio ghiacciato (12)

Cilindro di brisè, cuore di bufala e pesto gentile (1,3,6,7,8,10)

## PRIMI PIATTI

Risotto con carciofi\*, capesante\* e crumble al lime (2,3,4,6,7,8,9,12,14)  
Caramelle di pasta fresca alla bresciana, burro chiarificato e salvia (1,3,7,9)

## SECONDI PIATTI

Salmone in manto di sfoglia\*, salsa al timo e paprika rubino (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,13,14)  
Sorbetto\* (7,8)  
Manzo fondente\* al Curtefranca DOC con purea di patate (3,6,7,9,12)

## 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