



Menù con passeggiata gastronomica

Prezzo: 120,00€

Antipasti

Angolo del Beverage: Aperitivo con prosecco, cocktail analcolico o alcolico a base di frutta, vino rosè

Angolo dei fritti: Fritto di paranza o anellini e gamberi in cuoppo (al momento) Perline di melanzane, frittelline di alghe, tempura di ortaggi, mini arancini, montanara

Angolo del salumaio e casaro: Cascata di crudo di Parma, taglieri di salumi, treccione di bufala, taglieri di formaggi misti con confetture miele, ciliegine di provolone, ricottine con miele di castagno.

Angolo finger: Parmigianina di melanzane, cous cous alle verdure, cocktail di gamberi, parmigianina di zucchine, millefoglie di patate, insalatina di mare, bocconcini di tonno con zucchine e Julienne di pomodorini, capresina, crostone con speck e fagiolini

Primi piatti

Cortecce con tocchetti di spada, crema di melanzane e pomodorini, al profumo di basilico

Trofiette con pesto di rucola, frutti di mare, tocchetti di seppie concassè di pomodoro

Gnocchi di patate con bisque di gamberi e salsa di menta

Calamarata con cubetti di patate e cozze al profumo della costiera

Cavatelli con tocchetti di pescatrice, julienne di zucchine e fiori di zucca

Scialatielli con frutti di mare e datterini

Risotto carnaroli mantecato con salsa alla pescatora guarnito con frutti di mare

Risotto con gamberi rossi e zest di limone di Amalfi

Pacchero con pesto di basilico, pomodorini, rucola e scaglie di pecorino di Pienza (Pacchero della Tenuta)

Ravioli ripieni con delizia di bufala, melanzane, pomodorini freschi e salsa di basilico (extra 3.5€)

Trofie con tocchetti di carciofi, speck croccante e salsa di pecorino

Cortecce con funghi porcini, salsiccia e provolone del monaco

Cortecce con zucca, guanciale croccante e salsa di tartufo
Mezzi paccheri con julienne di zucchine, pancetta e zafferano
Gnocchi di patate con broccoli, guanciale croccante, stracciata di bufala e nocciole di Giffoni
Calamarata con crema di patate, salsa di provola affumicata e julienne di prosciutto croccante
Gnocchi di patate con salsa di datterino, bufala e origano di montagna
Caserecce con dadolata di melanzane datterini e basilico
Cortecce fiori di zucca e salsiccia
Petali con speck, zucchine e scaglie di parmigiano
Risotto con crema di asparagi e scaglie di pecorino dei monti Lattari
Risotto al radicchio trevigiano mantecato al caciocavallo

Secondi piatti:

Involtino di branzino gratinato con pane profumato, scarola, olive e pomodorini infornati
Cornucopia di spigola agli agrumi con cestino di verdure e salsa allo zafferano
Trancio di spada alla griglia con salsa di melanzane affumicate e insalatina di pomodorini al basilico
Turbante di spigola su crema di patate viola e chips croccanti
Filetto di orata in crosta di patate con scapece di zucchine e salsa alla menta
Filetto di spigola o orata alla marechiaro (patate, pomodorino e cozze)
Lingotto di maiale con salame napoletano, cicorie saltate (o scarola) e salsa di piselli
Boccone di vitello con riduzione di vino rosso, demiglace e fiammiferi di patate
Fagottino di manzo ripieno con mozzarella, ricotta di bufala e porcini su crema di patate
Scamone di manzo a lunga cottura profumato al tartufo nero su soffice di patate
Sformatino di maiale con patate e crema di porcini
Cosciotto di maialino arrosto con tocchetti di patate al forno profumate alle erbe
Noce di vitello brasata con demiglace e patate al forno

Dessert e bevande

Affettato di frutta servito a tavola
Spiedini di frutta a buffet con fontana di cioccolato extra 3€
Minipasticceria (extra 4€ p.p.)
Torta nuziale
Torta Beatrice (da definire)
Vino rosso Sangiovese Tenuta D'amore
Vino bianco Chardonnay Tenuta D'amore
Acqua minerale e bibite
Spumante