



Peonia

Aperitivo Gran Buffet

Parmigiano n bella vista, San Daniele al taglio, nuvolette di neonata, fiori di zucca farciti, verdure in tempura, ciliegine di mozzarella, ricottine fresche profumate, vol-au-vent misti, sfiziose di riso, olive all'ascolana, chele di granchio, tocchetti di salumi, quiche fantasia; Fiordilatte al monte Rosa e bellini;

Antipasto

Cornettino di salmone e stracchino al Worchester, carpaccio di polipo in citronette, cuore di San Daniele al ripieno di fichi e sfogliavolo alle verdure dell'orto

Primi piatti

Scialatelli bottarga e punte di asparagi

Mantecato di riso al ragout bianco di gamberi e zafferano profumato allo chardonnay

Secondi piatti

Scaloppa di spigola al forno profumata al timo, capperi di Pantelleria e pachino

Fantasia di verdure trifolate alla menta

Sorbetto al limone e goccia di aceto balsamico

Sella di vitello in salsa bordolese

Pommes Noisettes

Dolci e frutta

Gran Buffet scenografico di frutta fresca di stagione e dolci

Torta nuziale