



Menu Base

Prezzo: 135,00€

Aperitivo

Salumi: salame del contadino, speck del Tirolo DOP avvolto su mela renetta, bresaola della valtellina con pane di segale, pancetta steccata nel legno di faggio, gnocco fritto caldo
I formaggi, serviti con composte di pere, mostarda e miele: pecorino sardo, romano e toscano, gorgonzola al cucchiaino, ricotta di bufala con crostini di pane, castelmagno, testun al barolo
L'orto: torta verde della tradizione ligure, cestinetto di verdure e gocce di olio EVO aromatizzato al timo e nocciole del Piemonte, tortino di ricotta e spinaci su coulis di pomodoro fresco, torta salata taleggio e pere, caprese di bufala
Gourmandise: gazpacho mediterraneo con burrata di Andria e basilico fresco, gamberoni del Mediterraneo in salsa olandese leggera, cappasanta avvolte nella pancetta, biscottino di Reggiano, glassa di aceto balsamico e capperi di Pantelleria, tortino caldo di melanzane ricotta e menta fresca, mini quiche di gamberi e verdure
Frittura di verdure in tempura.
Bevande: Prosecco, Cocktail Bellini base pesca, Cocktail Rossini base fragola, Spritz Aperol, Negroni, Analcolico alla frutta, selezione di succhi di frutta, acqua minerale naturale e gassata.

Primi piatti

Risotto con cedro di amalfi, rosmarino selvatico e gocce di olio ligure
Caramelle piacentine con fior di ricotta, alla bisque di crostacei profumate al timo

Secondo piatto

Filetto in crosta di sfoglia con tagliatelle di verdure croccanti e spumone di patate

Dessert

Torta di cioccolato lamponi e crema al nero fondente
Cheesecake
Pralinato alla nocciola del Piemonte
Tiramisù

Borgo della Rocca

Bon bon di cocco e rhum

Cioccolato soffice in mousse

Frutta fresca a bocconi in cubi di cristallo.

Torta nuziale: crostata con crema pasticciera e lamponi siringati