



Menù Azalea

Aperitivi

Long Drinks esotici e suchi naturali, mosaico di formaggi tipici, praline di caciocavallo, primo sale con bavaresine di ricotta e marmellate di verdure, perline di fior di latte, fioritura di grana in frack all'aceto balsamico, tapas e finger food golden.

Piatto a persona: croissant salato, sfogliatina mediterranea, sandwich al salmone, vuol au vent, bignè glassato al sesamo, calice di granita al melone e speck caramellato, bavaresina di ricotta

Antipasti

Ventaglio di piovra al pepe rosa con nastri di seppie e limoncella
Medaglione di cappone in fioritura di verdure con aspreto ai lamponi

Primi piatti

Tortello aperto in suprema di pesce
Trofiette con guancia di manzo e speck tirolese

Secondo Piatto

Trancio di dentice scaloppato con gamberi al bacon

Sorbetto

Noce di vitello al Negroamaro e asparagi in frack

Dessert e Bevande

Fogli di frutta esotica con bavaresina alla frutta

Profitteroles della nonna Romita

Torta nuziale

Vini bianchi, rossi

Bibite

Caffè - American bar