



Menù Ginestra

Aperitivi

Long drinks esotici e succhi naturali, mosaico di formaggi tipici, praline di caciocavallo, primo sale con bavaresina 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

Sinfonia di cernia e tonno con emulsione di agrumi al finocchietto selvatico
Beef di magatello tiepido laccato al pepe rosa con guanciale di mandorle tostate

Primi Piatti

Maltagliati alle delizie di mare e fantasie con rombi di zucchine
Millefoglie mediterraneo alla crudaiola

Secondo Piatto

Filetto di spigola in crosta di patate ai fiori di rosmarino e tortino di gamberi

Sorbetto

Pera di maialino da latte in riduzione di sottobosco con patate macario

Dessert e bevande

Sbriciolata di torroncino con crema all'arancia e tagli di frutta fresca

Profitteroles della nonna Romita

Torta nuziale

Vini bianchi, rossi

Bibite

Caffè - American bar