



Menù Orchidea

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

Trilogia di salmerino, tonno fumè e pesce spada
su insalatina di gamberi sgusciati e citronette

Fiocco di crudo, bresaola e speck con perle di melone marinato al porto

Primi Piatti

Risotto carnaroli con pescatrice, straccetti di calamari e vongole veraci

Raviolo aperto con ragù di manzo e cacio fumè

Secondo Piatto

Treccia di salmone e orata su crema di limone

Sorbetto

Tagliata di manzo su ruchetta e patate parmantier in vinaigrette di Modena

Dessert e bevande

Cestino mandorlato con crema chantilly e tagli di frutta fresca

Profiteroles della nonna Romita

Torta nuziale

Vini bianchi, rossi

Bibite

Caffè - American bar