

# Menù Autunnale

L'aperitivo di accoglienza  
Il cocktail analcolico alla frutta  
Il prosecco di Valdobbiadene Victorya  
I succhi di frutta  
La forma di grana  
I fiori di zucca fritti  
Le verdure pastellate  
Le olive all'ascolana  
Le tartine miste dello chef  
I cubetti di formaggio della Valle con pomodorini ciliegia  
Il salame nostrano su crostone imburato



Il crudo di Parma Riserva Ferrarini con timballo di funghi porcini e porro croccante  
La bordura di riso venere ai gamberi argentini con salsa al cognac  
Lo strudel di castagne e verdure su coulis di pomodoro  
La misticanza di seppia con sedano bianco e scaglie di parmigiano

—#—  
Il risotto alla zucca profumato ai fiori di camomilla  
Le margherite di mare condite con uova di lompo

—#—  
Il filetto di branzino e gambero con vellutata agli agrumi  
La spalla di vitello glassata al ginepro  
La patata fondente  
Gli spinaci al burro

—#—  
Il croccante di sfoglia con insalata di frutta esotica caramellata su crema chantilly  
La torta di pasticceria  
Il caffè espresso all'italiana

