

Menù Invernale

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 culatello di Parma Ferrarini con funghi porcini della Valle
Il cuoricino al profumo di tartufo su fonduta al bagoss
I fichi allo zola dolce al becon con insalatina croccante e balsamico
Le mazzancolle agli spinaci e becon pasta kataifi con vellutata di peperoni dolci

—
La crespella con capesante e aneto
Il risotto agli asparagi e lucanega al rosso di Manduria

—
Il salmone allo zafferano e asparagi con pomodori confit

—
Il filetto di manzo flambato al brandy
Le cipolline rosse di tropea in riduzione di Teroldego

—
La crepes susette con insalata di frutta esotica al grand marnier
La torta di pasticceria
Il caffè' espresso all'italiana

