

Menù

Menù Primaveraile

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 tortino di patate pesto alla genovese e pomodorini ciliegia

Il bacio di dama al becon
La fondutina belga
Il cuore di capasanta gratinata al curry

—
I garganelli con cuore di capesante e funghi porcini della Valle
Il risottino allo champagne

—
Le sepioline con la polentina bianca
La nocetta di vitello al ginepro glassata al forno
La zuccina frangipane
La patata fondente

—
Il carpaccio di ananas con sorbetto al limone e primizie di sottobosco
La torta di Pasticceria
Il caffè' espresso all'italiana

