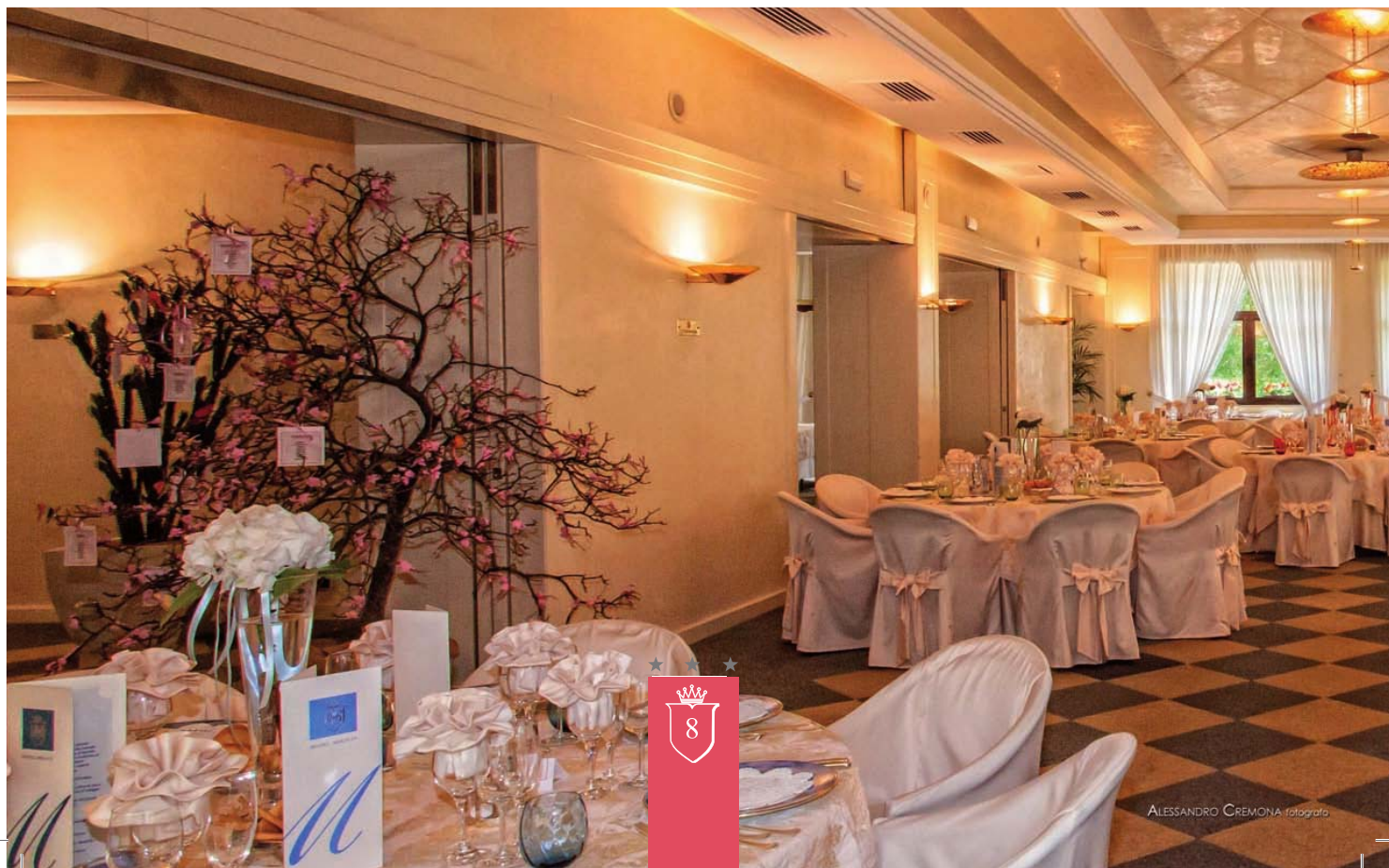


Menù

Menù

Innovazione

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 gamberetti in tempura
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
Il pesto alla genovese e pomodorini ciliegia
Il petto d'oca affumicato su letto di insalatina novella
Il bacio di dama al becon
La fondutina al radicchio e champignonne gratinati al bagos con salsa allo zafferano
La misticanza di seppia con sedano bianco e scaglie di parmigiano
—
I garganelli con cuore di capesante e funghi porcini della Valle
Il risottino allo champagne
—
La rosa di salmone norvegese al vapore con spinaci e pomodori confit
—
Il buffet di sorbetti alla frutta
—
La spalla di vitello glassata al ginepro
La zuccina frangipane
La patata fondente
—
La composizione di formaggi con noci e confettura della Valle
—
Il carpaccio di ananas con sorbetto al limone e primizie di sottobosco
La torta di pasticceria
Il caffè espresso all'italiana

