

Menù

Melograno

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 imburrato
Le ostriche

Il Jamon di pata negra su letto di insalatina novella con burrata e pomodorini ciliegia (alternativa)
Il cuoricino al profumo di tartufo su fonduta al bagoss
Il tortino di melanzana e zucchini su coulis di pomodoro
Le mazzancolle agli spinaci e becon pasta kataifi con vellutata di peperoni dolci
Le lamelle di salmone norvegese su letto di riso in salsa vinagre'

Il risottino all'astice profumato al timo e malvasia
Gli gnocchetti alla barbabietola al ragu' di coniglio

I bocconcini di pescatrice con olive taggiasche e capperi con polentina bianca

Il buffet di sorbetti alla frutta

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

La composizione di formaggi con noci e confettura della Valle

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

