

Menù

Tentazioni

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
Le ostriche

Il culatello di Parma Ferrarini con timballo di funghi porcini e porro croccante
Il carpaccio di magatello con lamelle di champignon e formaggio di malga

La bordura di riso venere ai gamberi argentini con salsa al cognac
Lo strudel di castagne e verdure su coulis di pomodoro

I bocconcini di polpo al vapore e patate aromatizzate al ginger

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

Il buffet di sorbetti alla frutta

Il carre' di vitello in crosta di noci e rucola
La patata fondente
Gli spinaci al burro

La composizione di formaggi con noci e confettura della Valle

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

