

Menu

*Prosecco di Valdobbiadene ,Aperol spritz ,Succo di ananas,
Crostoni Casarecci Mediterranei
Sfogliatine e torte salate ,Crostoni Rustici del Mediterraneo
Forma di grana Padano, Tartine Arcobaleno ,
Fritturina di neonata ,Olive ascolane ,Verdurine Pastellate*

*Antipasto dello Zar
Salmone del Baltico e Spada affumicati su legni di Rovere e Ciliegio
Gamberetti in citronette e Mesticanza
Prosciutto crudo di Parma Salame Nostrano perle di Melone*

*Risotto carnaroli mantecato con Porcini
Ravioli di ombrina con fumetto di gamberi*

*Turbante di Branzino con trevisana e pomodori confit
Con fumetto di vongole veraci e zafferano*

Sorbetto ai Frutti di Bosco

*Cosciotto di Vitello al Flambé
Patate al Rosmarino e sformatino di spinaci*

*Carpaccio di ananas marinato con anice stellato
Mantecato al pistacchio e pepe*

Torta dell'Amore

Caffe e carrello dei digestivi

Costo a Persona € 95.00 iva compresa