



Menù

Il Buffet di Benvenuto

Canapè di gamberi al salmone, caprino&lamponi
Tartalletta astice e avocado
Crostino con paleta iberico de Bellota
Tartina robiola e mango

Franciacorta Brut DOCG, Enrico Gatti, Erbusco
Coctail di frutta con frutta fresca

Il Menù servito

Carpaccio di Capesante
con salmone leggermente affumicato,
ortaggi e agrumi

Rebola"Vigna la ginestra" DOC 2019, Podere Vecciano

Risotto

All'acqua di pomodoro!
Con frutti di mare e scampi confit

Verdicchio di Matelica DOC 2018, Collestefano, Marche

Ricciola

panata, arrostita con spinacini,
gambero rosso all'olio, salsa al sedano

Grappoli del Grillo DOC 2017, Marco de Bartoli, Sicilia

Sorbetto

Limolampo

crema al limone in una sottile crosta di cioccolato bianco,
frolla al bourbon, lamponi

"I Capitelli" IGT 2015, Anselmi, Veneto

Friandises

Piccola pasticceria

€ 70,00