



Menu Goloso

Welcome Cocktail
Prosecco di Valdobbiadene
Aperitivo analcolico
Canapè e fritturine

Soufflè di Parmigiano liquido, pere
Martin Sec e gherigli di noci
Culatello di Zibello dop

Riso Carnaroli della bassa pavese,
puntarelle di asparagi,
zafferano e Vermentino

Maltagliati di pasta fresca, pesto di
pomodori secchi, mandorle, menta e
pecorino

Tagliata di Fassona, sale Maldon, cialda di
patate croccante, riduzione al Sassella e
rucoletta all'olio Evo

Crema Catalana al gratin
con frutti di bosco

opzione torta a scelta:

Torta alla frutta,
Chantilly alle fragole,
Torta cioccolato e lamponi,
Torta crema pasticcera e frutti di bosco

Caffè espresso

Euro 50,00 vini e bevande incluse





Menù Delizioso

Welcome Cocktail
Prosecco di Valdobbiadene
Aperitivo analcolico
Canapè e fritturine

Crudo San Daniele con patè di foie gras
con marmellata di cipolle rosse e pan
brioches
Sfoglia con asparagi e fonduta

Riso agli agrumi, gamberi e
scorzette di lime

Ravioli di pasta fresca alle melanzane,
stracciatella, purea di pomodori e foglia
di basilico

Lombatina di Vitello al forno,
spinacino e cialda croccante
di patate

Gelato al fior di latte, polpa di
fragole con biscotto croccante e
composizione di frutta fresca

opzione torta a scelta:

Torta alla frutta,
Chantilly alle fragole,
Torta cioccolato e lamponi,
Torta crema pasticcera e frutti di bosco

Caffè espresso



Euro 55,00 vini e bevande incluse



Menù Mediterraneo

Welcome Cocktail
Prosecco di Valdobbiadene
Aperitivo analcolico
Canapè e fritturine

Salmone marinato al Bourbon con salsa allo yogurt e aneto

Zuppetta di mare, pane croccante, pomodoro maturo, gamberi e moscardini

Tagliolini di pasta fresca alla mediterranea con bisque d'astice, crostacei e molluschi

Sorbetto agli agrumi e scorzette di lime

Branzino al forno con pomodorini ciliegia, olivette taggiasche e capperi di Pantelleria

Gelato al fior di latte, croccantino, salsa al caramello e panna montata

opzione torta a scelta:

Torta alla frutta,
Chantilly alle fragole,
Torta cioccolato e lamponi,
Torta crema pasticcera e frutti di bosco

Caffè espresso

Euro 65,00 vini e bevande incluse

