

CORPORATE

MENU'

ANTIPASTO

Millefoglie di verdure
Salame nostrano con plumcake alle erbe
Tortino di ricotta con frutti di bosco in agrodolce
Carpaccio di salmone fresco agli agrumi con insalatina di sedano e rapa

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli con coriandoli mantecato con branzino e spinacio novello
Margherite di fonduta al profumo di tartufo bianco su vellutata di burro

SECONDI PIATTI

Filetto di branzino scottato al forno con julien di zucchine e riduzione all'arancio

Sorbetto al limone aromatizzato alla salvia

Filettino mignon in camicia di lardo di Colonnata su tortino di patate croccanti
e salsa di gutturnio

DOLCE

Torta da cerimonia

Tazzina di caffè espresso

Selezione di vini bianchi e rossi della cantina Valtidone in abbinamento al menù

€ 40,00 a persona