

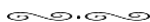


## *Menu A*

Aperitivi : Spumante brut - Analcolici – Succhi di frutta

Cocktails : Kir Royal, Mimosa, Rossini

Pizzette margherita, mondeghili e olive all'ascolana



Carpaccio di Chianina con misticanza di stagione alla senape in grani e verdure in crudité

Quiche alla ricotta di bufala e spinaci, salsa di mandorla, menta e aceto di birra

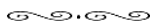
Salmone selvaggio marinato all'alga nori, maionese al wasabi e caramello agli agrumi



Riso di carnaroli "Riserva San Massimo" ai pistilli di zafferano

con bocconcini di guancia di vitello in gremolata

Pasta corta selezione "Benedetto Cavalieri" al ragù di polipo, vongole veraci e totani al finocchietto



Lombo di vitello cotto a bassa temperatura con rosmarino di Montevicchia

Il suo fondo di cottura ridotto a sugo

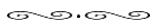
Purea di patate affumicate

Ortaggi di stagione in ratatouille



Mousse al cioccolato Orelys selezione Valrhona,

pera candita alla vaniglia bourbon e gocce di liquirizia



Caffè

**Menu ad € 95,00 per persona**

IVA e servizio compresi

Vini Bianchi e Rossi proposti da ns selezione: inclusi.

Eventuali variazioni dei piatti, vini, e torta sono soggette a supplemento

Disponibilità della Sala dalle ore 12.00 alle ore 18.00 oppure dalle ore 18.00 alle ore 24.00



## Menu B

Aperitivi : Spumante brut - Analcolici – Succhi di frutta

Cocktails : Kir Royal, Mimosa, Rossini



Selezione di pregiati salumi “Marco D’Oggiono” sulla Berkel ed in vassoio  
con grissini caserecci e focaccia

Piccole tartare di Fassona alle nocciole e crema al parmigiano

Stick di ossobuco di vitello e la sua salsa ridotta

Cipolla di Montoro alla brace, frutto della passione e rosmarino

Tempura vegetariana

Mozzarella di bufala con capperi e acciughe di Cetara

Mini panino con salmone marinato e maionese alla barbabietola

Ceviche di branzino e avocado

Gamberi al lemongrass e fagioli di risina di Spello

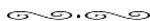


Riso carnaroli “Riserva San Massimo” al lime, zenzero e capesante



Ricciola al vapore, olio all’aneto e riduzione agli agrumi

su purea di broccoli e ortaggi di stagione ai cristalli di sale



Tagliata di filetto di Fassona in leggera crosta di erbe aromatiche

Zabaione sapido al dragoncello

Patate di Avezzano rosolate

Pomodoro datterino candito

Spinaci in foglia all’extravergine



Ananas caramellato, salsa di carote al sentore di yuzu e sorbetto al litchis



Caffè

**Menu ad € 115,00 per persona**

IVA e servizio compresi

Vini Bianchi e Rossi proposti da ns selezione: inclusi.

Eventuali variazioni dei piatti, vini, e torta sono soggette a supplemento

Disponibilità della Sala dalle ore 12.00 alle ore 18.00 oppure dalle ore 18.00 alle ore 24.00