

Iris



APERITIVO

Scaglie di Parmigiano Reggiano con noci e frutta candita
Selezione di formaggi italiani con miele e mostarde
Salumi tipici con pani assortiti, focacce al rosmarino, pomodorini e origano
Sfiziosi fritti di verdure e pesce, arancini, olive ascolane,
crocchette di formaggio e mozzarelline panate
Paninetti con melanzane e scamorza, prosciutto e fontina
Canapé misti con mousse al basilico, allo zafferano e alle olive

...

Tartare di tonno in croccante cannolo di ceci e panna acida
Millefoglie di verdure, pesce spada e gamberi

...

Vitello al rosa con salsa tonnata scomposta
Fiore di zucca ripieno di mozzarella e pesto di pomodorini secchi

PRIMI

Scialatielli con gamberi, calamaretti e fiori di zuccina
Riso Carnaroli con confit di quagliette al Gattinara

SECONDI

Trancio di branzino con lattuga allo zenzero su salsa di porri e chiffonade di asparagi

Sorbetto al basilico

Medaglione di vitello alle nocciole con perle di patate parisiennes

DOLCE

Frutti di bosco e zabaione al Passito di Pantelleria

TORTA NUZIALE DEDICATA

€ 95 per persona inclusi:

acqua, vino bianco e rosso, prosecco, spumante, caffè e digestivi