

Orchidea



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,
crochette di formaggio e mozzarelline panate
Paninetti con melanzane e scamorza, prosciutto e fontina
Canapé misti con mousse al basilico, allo zafferano e alle olive

...

Insalata indivia riccia e pere con aragostella in salsa al tartufo nero
Sogliola di Dover in tempura al finocchietto

...

VTartare di Fassona con sedano, Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse e aceto balsamico tradizionale
Sfogliatina ai porcini su salsa di Testun al Barolo

PRIMI

Ravioli di ricotta di pecora e menta con ragù di crostacei
Riso del Novarese con petti di quaglia confit e riduzione di Ghemme

SECONDI

Trancio di spigola con emulsione ai molluschi e patate naturali
Sorbetto di pere e Calvados
Filetto di manzo con salsa bordolese e patate fondenti

DOLCE

Frutti di bosco e zabaione al Passito di Pantelleria

TORTA NUZIALE DEDICATA

€ 100 per persona inclusi:

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