## APERITIVO

Bruschettine con mousse di formaggio Stilton, noci e magret d'anatra affumicato

Mini blinis al salmone e caviale

Capesante croccanti con maionese al miele e curry

Mini pomodorini ripieni di spuma di burrata e tartufo

Maialino da latte confit con salsa di mele e cipolla croccante

## ANTIPASTO

Vasetto di foie gras con texture di fichi, frutti rossi e speculum

## PESCE

Tartare di gamberi e astice agli agrumi, lingotto di salmone confit,
coolies al Grand Marnier

## SORBETTO

Sorbetto ai frutti del bosco con menta e prosecco

## PRIMO

Controfiletto di manzo Platinum a bassa temperatura, zucca e spugnole

## DESSERT

Sorpresa di cioccolato, pera e vanillina del Madagascar

VINO DELLA NOSTRA SPECIALE CANTINA

CAVA BRUT NATURE