



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

Terrina di foie gras con texture di fichi, frutti rossi e speculoos

PESCE

Tartare di gamberi e astice agli agrumi, lingotto di salmone confit,
coulis al Cointreau

SORBETTO

Sorbetto ai frutti del bosco con menta e prosecco

PRIMO

Controfiletto di manzo a bassa temperatura, zucca e spugnole

DESSERT

Sorpresa di cioccolato, pera e vanillina del Madagascar

VINO DELLA NOSTRA SPECIALE CANTINA

CAVA BRUT NATURE