

Menu cena servita

Aperitivo di benvenuto all'arrivo degli ospiti :

Flute di prosecco

Canape con salmone affumicato burro profumato all'aneto e ginepro

Voule vant con fonduta al castelmagno e funghi

Mozzarellina con pomodorino olive nere crema di basilico in trasparenza (in bicchierino)

Piccola strudel al sesamo con pisto mantovano e cipolla di tropea

Antipasto :

Flan di zucca con fonduta al bitto accompagnato da porro e guanciale croccante

Primo :

Risotto champagne con zeste di lime

Fagottino di grano saraceno con salmone ricotta spinaci e salsa aromatizzata alla maggiorana

Secondo:

Medaglione di vitello ai due sesami con ristretto al marsala , ventaglio di patate e ratatouille di verdure

Pandorata con crema di cioccolato e mascarpone