

Menu cena servita

Aperitivo di benvenuto all'arrivo degli ospiti :

Flute di prosecco

Canape con salmone affumicato burro profumato all'aneto e ginepro

Voile vant con fonduta al castelmagno e funghi

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

Piccolo strudel al sesamo con pasta mantovana 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 risotto al marsala , ventaglio di patate e
ratatouille di verdure*

Pandorata con crema di cioccolato e mascarpone