

MENÙ DA CAPOGIRO!

ANTIPASTI A BUFFET

ANTIPASTI DI MARE

Cruditè di mare: ostriche, scampi, tartare di tonno e salmone marinato.

Pesce Cotto: bocconcini di polpo e patate, code di gamberi in salsa cocktail, tiepido di mare con julienne di verdure, rana pescatrice in umido al curry, cozze alla tarantina, pepata di cozze, julienne di seppia con finocchi e olive, bocconcini di spada alla mediterranea, moscardini in umido, affettato di polipo con rucola e olio profumato al limone.

Per non dimenticare le tradizioni: anguilla a trancetti in salamoia e frittura di acquarelle.

Carpacci di pesce affumicati: spada con pomodorini e basilico, salmone con rucola fresca e tonno con erba cipollina.

Gratin di mare: cozze, capesante, fasolari e spiedino di gamberi.

Fritture: tempura di verdure in pastella, frittura di mare con calamari, triglie, merluzzo e zanchette.

ABBINAMENTO VINO: FRANCIACORTA SATEN LO SPARVIERE

LE ECCELLENZE DEI SALUMI

Pata Negra iberico De Robecco stagionato oltre 30 mesi tagliato a coltello, strolghino di Zibello, prosciutto crudo di Parma stagionato 30 mesi tagliato a coltello, salame di Felino casereccio, **culatello di Zibello DOP stagionato 20 mesi,** sfogliatine di prosciutto cotto nazionale Branchi, spallaccio di Mulazzano stagionato 18 mesi tagliato a mano e insalata russa della Lella con verdure del nostro orto.

ABBINAMENTO VINO: GAVI FONTANAFREDDA

LE FORME DEL LATTE

Quaranta tipologie di formaggi nazionali e internazionali abbinati con le nostre composte dolci e piccanti.

ABBINAMENTO VINO: MORELLINO DI SCANSANO FRESCOBALDI

PIATTI DI PORTATA A TAVOLA

MENÙ PESCE:

Ravioli con ripieno di gamberi rossi di sicilia serviti su bisque di crostacei e scorza di lime

Millefoglie di branzino fresco con verdure a brunoise e croccante di pasta fillo servito su nostre erbe di campo.

MENÙ DI CARNE

Cappelletti d'anatra con riduzione al Marsala e composta di frutta

Trancio di bisonte servito su fondo di Nebbiolo d'Alba e purea di patate allo zenzero.

DOLCI

Cascata di dolci in monoporzione, pasticceria secca di nostra produzione e composizione di frutta fresca.

BRINDISI: FRANCIACORTA BRUT LO SPARVIERE

VINI

Rosso Infinito - Maeli (Merlot e Carmenere)

Torcularia rosso - Az. Ag. Carra (Lambrusco)

Bianco Infinito - Maeli (Moscato giallo e Chardonnay)

COSTO: EURO 100

COMPREDENTE: CENONE, SHOW PIROTECNICO E DISCOTECA