

# SAPORI E COLORI DELLA PRIMAVERA

PRIMAVERA 2024

**BENVENUTO DELLA CUCINA**

**SFORMATO DELL'ARTUSI**

*con asparagi della campagna*

**RISOTTO VERDE**

*con crema di basilico, spuma di burrata e pomodorino al pesto*

**RAVIOLI TUTTO PISELLI**

*sfoglia e ripieno con condimento di piselli e prosciutto di parma 100%*

**REALE DI MAIALINO DA LATTE**

*Reale di maialino da latte su vellutata di cime di rapa  
spinaci, pomodorini e crema di mele e curry*

**LA TORTA**

*Pan di Spagna, crema chantilly e fragole*



**50 A PERSONA  
BEVANDE ESCLUSE**

MENU SU PRENOTAZIONE  
PER LA TUA CERIMONIA



# DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE

PRIMAVERA 2024

BENVENUTO DELLA CUCINA

UOVO ALLA MILANESE

*asparagi saltati e crema cacio e pepe*

LASAGNE AL TARTUFO NERO

*con vellutata di tartufo nero e tartufo nero*

TRIANGOLINI VERDI

*ripieni di vitello con zabajone di Parmigiano Reggiano  
e riduzione di balsamico*

IL "NUOVO" VITELLO TONNATO

*bocconcini di vitello in doppia cottura, salsa tonnata,  
fiore di cappero e verdure croccanti*

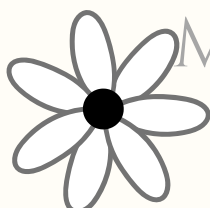
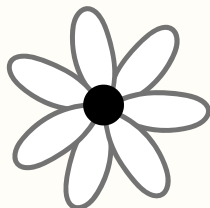
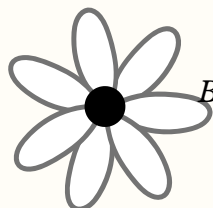
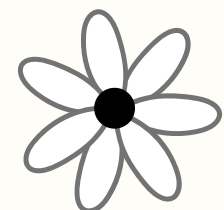
LA TORTA

*Bavarese alla vaniglia del Madagascar  
con frutta fresca*

55 A PERSONA

BEVANDE ESCLUSE

MENU SU PRENOTAZIONE  
PER LA TUA CERIMONIA



# MARE PROFUMO DI MARE

PRIMAVERA 2024

BENVENUTO DELLA CUCINA

MAZZANCOLLE SCOTTATE  
*crema di piselli e olio alla menta*

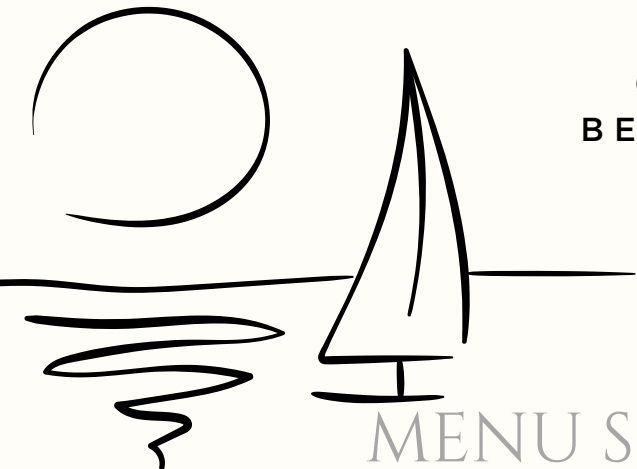
PASSATELLI NERI  
*ragù di mare e crema di zafferano*

RISOTTO PROFUMATO  
*con bisque di crostacei, burrata, lime e filetto di orata scottato*

BRANZINO CROCCANTE  
*con scarola ripassata e salsa agrodolce*

LA TORTA  
*Millefoglie con crema chantilly, frutti di bosco e cioccolato fondente*

65 A PERSONA  
BEVANDE ESCLUSE



MENU SU PRENOTAZIONE  
PER LA TUA CERIMONIA