



CENA DI GALA

*Coppa Spumante metodo classico di
Franciacorta
fragolino brut*

~

*Crema di zucca con
Crostino al cren*

~

*Risotto "Carnaroli
Al radicchio di Treviso e brie*

~

*La tagliata d'Angus cotta in pietra lavica
ristretto balsamico
Colorato giardino di verdure mediterranee e
patate dorate al forno*

~

Angolo dei formaggi

~

*Soufflé ghiacciato di mandarini,
arance e bergamotti
Caramellato con lo zet delle bucce*

cantina

Bianco:

Pinot Grigio cantine Villanova doc. e millesimato

Rosso:

*Cabernet franc cantine Villanova doc. e
millesimato*

*Minerale gasata e naturale, in bottiglie di vetro
pane speciale e cesti di focacce,
caffè espresso
friandises*

NOTE:

Il servizio sarà eseguito nei minimi dettagli

*Coppa di metodo classico dell'Oltrepo Testa
Rossa
kyr.royal*

~

*Il tonno rosso nazionale
Marinato all'aneto*

~

*Cestino di taglierini freschi
Alle zucchine, fiore e code di scampi*

~

*Il bianco d'orata di Orbetello
In sfoglia di melanzane
Vellutata di peperone rosso di Voghera
Decorazioni ortolane*

~

Angolo dei formaggi

~

*pere al moscato, gelato di pere al cassis
e crema al limoncello*

cantina

Bianco:

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Classico superiore

"LE MOIE"

*Minerale gasata e naturale, in bottiglie di vetro
pane speciale e cesti di focacce,
caffè espresso
friandises*

