



ROSA GIALLA

*Menù con un aperitivo ricco a isole nel parco
Con un bis di primi un secondo di carne al tavolo
E un gran buffet dei dessert*

APERITIVO- ANTIPASTO A ISOLE

Isola delle bevande

*Cocktail a base di frutta frullata e spumante italiano secco
(Bellini, o Rossini, o Apricot, o Kir-royal, o Mimosa, o Kiwi-cup, o Fragolino)*

Spremute naturali d'agrumi

(arancia, arancia rossa, pompelmo, pompelmo rosa, ananas)

Prosecco di Conegliano e vino bianco secco

Minerale naturale e addizionata

Isola rustica

Il prosciutto crudo di Langhirano in morsa con palline di melone

I salumi italiani all'asse con uva bianca e nera

*(salami Felino e Varzi, coppe piacentine, pancette della Valtidone,
mortadella di Modena, Lardo di Colonnata, spalla di Sansecondo)*

Il prosciutto cotto alla brace in crosta di pane

Le alzatine di grana e pecorino alla frutta tostata

Isola classica

Fantasie di bruschette regionali italiane

*(alla provatura toscana, al pomodoro e basilico, ai pomodori secchi,
alla crema d'olive taggiasche)*

Piccole brisèe alle mousse di formaggio e sesamo

(con salmone, con uova e acciughe, con tonno, con caviale, con gamberetti)

Il gnocco fritto di Parma

(alla crema di parmigiano, al crudo, al salame)

Le forchettine di prugne al bacon e le albicocche allo speck

Il fiore d'indivia al mascarpone e mandorle

Isola del pane

Cesti di pane, grissini e focacce

*(pane bianco, pane speciale alle olive, alle noci, all'uvetta, al sesamo,
al papavero, alla salvia, al rosmarino, alla cipolla, ai peperoni, tipica di Recco,)*

Le torte rustiche salate

*(al prosciutto e formaggio, agli spinaci e uova, alle zucchine e pancetta,
ai porri e prosciutto crudo, alla robiola e pomodoro)*

Le quiches lorenese e alsaziane

Isola nuovelle

I bicchierini (con pinzimonio e crudità)

I cucchiari e le gocce

(con salmone al miele, timballini di zucchine e nero di seppia,

gamberi al lardo e sciroppo d'acero)

I fagottini di pesce e verdure in pasta filo

Angolo della friggitoria

Verdure e pesci in croccante pastella aromatizzata e...

olive all'ascolana, salvia, fiori di zuccina, anelli di cipolla, bucce di patate,

filamenti di porro, rabarbaro, melanzane, zucchine, carote e... pesciolini

A passaggio dei camerieri tra gli ospiti

I canapès

(gocce di panebianco e panenero ai crostacei, selvaggina, mousseline,)

I brinborions

(piccoli bignè e sfogliatine con funghi e tartufi serviti caldi)

I petit fours salati

(piccole millefoglie con prosciutto e brie e servite calde)

MENU AL TAVOLO

Bis di primi

Lasagnette espresse

ai crostacei nobili e porcini di bosco

&

Risotto mantecato

Con aromi e profumi dell'orto

La carne

Tagliata di manzo piemontese

cotta in pietra lavica,

salsina balsamica e le sue verdure

Il gran buffet dei dessert

Sorbetti, gelati, zuccotti, profiteroles

Fragole al cioccolato,

Mandarini caramellati,

Bavaresi, mousse e variegati ,

Parfait agli agrumi con salsa di fragole

Crema catalana flambè

Babà al rum, pralineria, bignè

Le nostre torte di credenza

e per le cene serali Crepes fiammeggiate

La Torta e...

Coppa spumante brut e moscato

Caffè, piccolo bar

La Cantina

Il pinot nero più grande si fa in Champagne, in

Borgogna e in Oltrepo pavese a 400 mt.

d'altezza su terreno bianco e marmoso, lo

sanno benissimo i piemontesi e i franciacortini

e i consumatori più esigenti

Selezione doc e millesimata

Cantine La Versa dell'Oltrepò pavese

bianco: Pinot nero vinificato in bianco

rosso: Bonarda

minerale gasata e naturale

in bottiglia di vetro

