



ROSA ROSSA

*Menù con un aperitivo ricco a isole nel parco
Con un bis di primi e un secondo di carne e pesce
Con intermezzo di sorbetto al tavolo*

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 Sanseverino)

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 mousses 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

Fagottini di crespelline dorate
Ricotta marchigiana ed erbe

&

Risotto espresso "Carnaroli"
mantecato al burro d'erbe
con coralli di Capesante gratinate

Il pesce

Le orate del Mediterraneo
con ciligine, capperi e olive taggiasche
su salsa al basilico fresco

Il sorbetto al mandarino o melaverde

La carne

Medaglione di filetto allo speck in crosta su un
letto di fonduta ai broccoli
Losanghe di verdure all'inglese

Il dessert

Il carpaccio di frutta fresca e mentuccia
Gelato al lime e coulis di lamponi

La Torta...e

coppa spumante brut e moscato
Caffè, piccolo bar

La cantina

il Trasimeno Gamay è il fenomeno più recente
dell'Umbria, solo o sposato col Sangiovese.

Travolgente con tutto anche con pesci
impegnativi

selezione Duca della Corgna

bianco:

Baccio del bianco colli del Trasimeno doc.

rosso:

Baccio del rosso colli del Trasimeno doc.

minerale gasata e naturale

in bottiglia di vetro

