



ROSA TEA

*Menù con un aperitivo ricco a isole nel parco
Con un bis di primi e un secondo di carne 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 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 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

Nido di taglierini alle zucchine e fiori
su vellutata di pomodoro al basilico

&

Risotto espresso agli asparagi verdi
di Cilavegna
e code di gamberi rosa

La carne

Culatello di Zibello steccato al crudo

In crosta di pasta brisèe

fondo ai porcini di sottobosco

Spadellata di verdure all'olio vergine

Il dessert

Semifreddo al mandarino

e arance

con fragole "calde" al Bracchetto

La Torta...e

Coppa spumante brut e moscato

Caffé, piccolo bar

La Cantina

Villanova è la più grande realtà nelle vere,
dure e ghiaiose terre del Friuli. Ne ha
tratto vini tipici e godibili adatti per
lunghi pasti selezionando uve e vitigni con
cura e esperienza

selezione doc e ultima millesimatura

bianco: Pinot Grigio Isonzo doc.

rosso: Cabernet Franc doc.

minerale gasata e naturale
in bottiglia di vetro

