

Menù

APERITIVO

Crudo di Langhirano

Salame nostrano

Tartar di manzo al tartufo

Tartar di manzo con salvia, mandorla e sale rosa

Tartar alla mediterranea

Crema di zucca

Fiori di zuccina ripieni di ricotta, olio, sale, pepe

Mozzarella in carrozza

Riduzione di pomodoro quenelle di burrata

IL FORNO

Pane al bergamotto, lavanda e bianco

Grissini

CENA

ANTIPASTO

Dragon fruit con straccetti di manzo, menta,
rosmarino e ginepro

PRIMO PIATTO

Risotto mantecato al parmigiano reggiano con
scaloppa di foie gras e petali di violette

SECONDO PIATTO

Tomahawk alla griglia, salsa al vino rosso e verbena
con patata gratinata

FORMAGGIO

Gorgonzola al cucchiaio

DOLCE

Buffet di dolci e frutta fresca

OLIO

Olio EVO "Tenuta le Selve" Garda D.O.P

