



# *Ogni occasione* **È BUONA**

---

M E N Ù S E R V I T O

## **GIGLIO**

- Amuse-bouche dello Chef con calice di bollicine
- Lonzino imperiale marinato alle erbe con scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi e aceto balsamico "Tenuta degli Angeli"
- Risotto alla barbabietola con acciughe in bagnetto e Gorgonzola DOP
- Medaglione di controfiletto di Fassona agli aromi con purea di zucca, salsa al Valcalepio Rosso Riserva e polvere di amaretto

- Torta celebrativa\*

*Acqua, vino e caffè*

*euro 50*

## **TULIPANO**

- Amuse-bouche dello Chef con calice di bollicine
- Piovra del Mediterraneo con crema di ceci al rosmarino e chips di patate viola
- Maccheroncini di pasta fresca con scampi Irlanda e pomodoro datterino  
Sorbetto al lime caraibico
- Filetto di ombrina atlantica con crema di carote e zenzero, insalata di scarola, olive taggiasche e lamponi

- Torta celebrativa\*

*Acqua, vino e caffè*

*euro 58*





*Ogni occasione*  
**È BUONA**

---

**FIORI DI PESCO**

- Amuse-bouche dello Chef con flûte di Franciacorta
- Insalatina di gamberi e feta con verdure alla catalana, mango, avocado e salsa agrodolce
  - Paccheri al nero di seppia con crema di asparagi e gamberi al Brandy
- Risotto Carnaroli al Fourme D'Ambert con granella di pistacchi di Bronte e polvere di lamponi
  - Sorbetto al frutto della passione
- Cuberoll di manzo in sous vide con patate al rosmarino e salsa al Chianti

- Torta celebrativa\*

*Acqua, vino e caffè*

*euro 68*

\*

***Torta celebrativa a scelta tra:***

- Pan di Spagna con crema chantilly e fragole
- Pan di Spagna con scaglie di cioccolato
- Pan di Spagna con crema alla vaniglia e frutti rossi
- Crostata di frutta fresca e crema pasticceria

\*

***Torta celebrativa personalizzata su richiesta***

*Prezzo variabile in base alle esigenze*