



## MENU ISOLE TEMATICHE

### ISOLA DEI SALUMI

Parma 24 mesi in morsa con cestino di pane del nostro forno e grissini al mais

Tartare di chianina al cucchiaio

Bruschette di toscano caldo con lardo di colonnata su olio del Garda

Cotto triestino in crosta di pane con emulsione di rafano nostrano

Saltimbocca di crudo con rucola ed erbe di campo

Spianata calabrese con confettura di cipolla di Tropea ed arancia di Ribera

Stuzzico di bresaola e fragole

### ISOLA DEI FORMAGGI

Orologio di Parmigiano Reggiano 20 mesi con uva, noci e fragole

Alzata di piccole bufaline, pachino, olive e speck tirolese

Ubriaco con mostarda di castagne

Ricotta fresca del casaro con miele

Spiedini di Morlacco del Grappa, cantalupo e pancetta arrotolata su pavoni di melone

Pecorino di Pienza con mostarda di arance

Piccoli tartufi di caprino e mascarpone al gomasio, erba cipollina e semi di papavero

### ISOLA DELL'ORTO

Pinzimonio di primizie con emulsione al tonno, avocado e crema di mascarpone all'erba cipollina

Bouquet di olive marinate e sottoli nazionali

Fiori di zucca in pastella alla birra

Panettone gastronomico farcito

Parmigiana di melanzane, mortadella di Norcia e basilico

Bavarese agli champignon con mousse al mascarpone in cappuccio

Conchiglie di pasta farcite di spuma di prosciutto con porro croccante



## ISOLA DEL PESCATO

Salmone norvegese marinato ed affumicato in casa

Baccalà mantecato su crostini di polenta

Insalata di mare, polipo, calamari e gamberoni dell'Adriatico

Acquatelle ed anelli di totanetti dorate in coni di bambù

Saltimbocca di tonno rosso scottati al gomasio

Schie in umido con polenta bianca in bellavista

Filetti di alici marinate alla menta

Conchiglie di S. Giacomo gratinate al forno

## ISOLA DEL FORNO

Bocconcini al pomodoro e origano

Pane alle noci e grissini al mais

Focaccia soffice alle olive

Mantovanine al lardo di Colonnata e rosmarino

Pane alla ricotta e semolato

Pane di Altamura

Pane Arabo

Pan de Sorc

## A TAVOLA

Risotto bicolore alle erbe fini e zucchine con spuma di Grana padano DOP e perlage di basilico

Girelle di crepes farcite di ricotta e pancetta croccante su ragù d'anatra ed ortaggi

Filetto di manzo arrostito su briciole di patate Vitelotte, taccole croccanti e scalogno cotto nel sale

Sorbetto al limone e liquirizia calabrese

Torta nuziale millefoglie con crema chantilly, mirtilli e lamponi



## BUFFET DI DOLCI TENTAZIONI

Charlotte alla crema pralinata

Cannoli alla siciliana farciti al momento

Profitteroles al cioccolato e crema chantilly

Mousse al cioccolato

Alzata scenografica di piccola pasticceria

Crema brulèe al pistacchio e basilico

Frutta scaloppata con frutta scolpita

Boule di frutti di bosco

Gelato assortito

Tiramisù classico con savoiardi

Cascata di cioccolata con fragole

Biscotti assortiti fatti in casa

Crema catalana

Panna cotta

Torta alle mandorle

Torta alle mele con salsa vaniglia

Acqua minerale, vino del territorio, espresso

€ 130,00 per persona

Frutta flambé a partire da € 200,00  
(minimo garantito 50 pax, oltre le 50 persone € 3,00 p.p.)