

SETTEMBRE

Aperitivo di benvenuto
Prosecco in ghiaccio
Analcolici alla frutta fresca

Verdure di stagione e code di gamberone avvolte dalla
croccantezza della tempura alla birra e profumo di curcuma

Il buffet
Dalla dispensa dello chef le conserve in olio extravergine
d'oliva di Caneva e in agrodolce

Le tartare preparate a vista
Tartare di gamberi con zucca gialla, yogurt greco e nocciole
Tartare di branzino, frutta e verdura in scapece e ovetto di
quaglia
Tartare di tonno, sedano candito e frutti rossi del
sottobosco

Le insalate di pesce
Polpo, piselli e olive taggiasche
Fettucce di seppia, pinoli, uvetta e curry giallo
Fili di calamaro, finocchi croccanti e arance

La tradizione
"Sardegna in saor"
Vela di pane tostato con sarde in marinata di cipolla, uvetta
e pinoli
"Baccalà mantecato"
Spuma di baccalà mantecato allo yogurt e olio extravergine
d'oliva con polenta fritta e sedano croccante
"Scampi alla busara"
Scampi confit con gazpacho di peperone rosso, pachino e aria
di prezzemolo

La passione del norcino
Salami al profumo di lavanda di Venzone
Fiocco lardellato
Lonza affumicata
Pitina della Val Tramontina
Speck artigianale di Sauris in affettatrice con figo moro in
bellavista

I formaggi bianchi abbinati alle birre artigianali...
Treccia di bufala campana dop
Giuncata pugliese
Caciottine di latte vaccino crudo
piccoli frant alla frutta candita

La cucina a vista
Gamberoni agli agrumi e grand marnier
Pesce spada al sesamo nero

Andiamo a tavola

Vellutata di patate, cime di broccoli, zenzero, pane tostato
e vongole

Riso carnaroli alla zucca gialla, capesante e
polvere di bacon

Una pallina di sorbetto rucola e ginger ale

Baccalà fresco in vasocottura, concasse' di verdure croccanti
e profumo di menta e basilico

Caffè espresso
Dolce della festa
Confettata
Tisane digestive
Gelato artigianale