

MENÚ DI DEGUSTAZIONE

L'aperitivo

La flûte di Trentodoc Alperegis Dosage Zero
Il cocktail analcolico alla frutta
con piccole delizie e golosie dello Chef:

il rotolino di zucchine con pomodoro secco e mozzarella,
il pane alla frutta con mousse al gorgonzola e noci del Bleggio,
l'insalatina di riso allo zafferano con salmone affumicato
lo spiedino di gamberi e ananas
le alette fritte nel cono di bamboo

L'antipasto

Il pot-pourri della casa:
La terrina di astice con salsa all'avocado
Il pesce spada affumicato con agrumi di Sicilia
La tartare di tonno
L'insalatina di calamari e broccoletti di Santa Massenza
In abbinamento Riesling Azienda Vitivinicola Gaierhof

Il bis di primi piatti

Il risotto selezione Carnaroli mantecato con cape sante e profumo di lime
I tortelloni al nero di seppia con ripieno di branzino su vellutata di zafferano
In abbinamento Incrocio Manzoni Azienda Agricola Fanti

Il sorbetto

Il sorbetto al frutto della passione

Il secondo piatto

Il filettino di rombo su letto di finocchietti brasati e dadolata di pomodoro fresco
In abbinamento Pinot Nero Azienda Agricola Pojer e Sandri
e Grappello di Revò Cantina Rotaliana

Il dessert

La sfera di cioccolato fondente con cremoso di cioccolato bianco e caramellato con colata di
lamponi di S.Orsola
In abbinamento: Elios Cantina di Aldeno

Il caffè

Acqua minerale frizzante e naturale