



PIO NONO
MENÙ INNOVAZIONE



Isola dei fritti

- Filetti di acciughe* pastellati (1.4)
- Verdure pastellate* (1)
- Ciuffi e anelli di calamaro fritti* (1.2.4.14)
- Olive all'ascolana* (1.3.7)
- Fiori di zucca* fritti farciti alla mozzarella (1.2.3.4.6.7.8.9.10.11.12.14)
- Astragali di pollo* fritti (1.3)

Isola dei salumi

- Affettatrice Berkel con fiocco di Langhirano, speck tirolese, coppia piacentina e arista leggermente affumicata (12)
- Crostone rustico* con pancetta e cipolle caramellate (1.7.12)
- Salame della Franciacorta al coltello (12)

Isola del pesce

- Marlin marinato alla mediterranea con bruschetta* (1.4)
- Crostone rustico* con salmone affumicato (1.4)
- Spiedini di pesce* (1.2.3.4.7.9.12.14)
- Bocconcini di merluzzo* fritti con salsa tartara (1.2.4.7.9.12.14)



AL TAVOLO

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12) a tavola
Spumante BRUT e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci
Acqua minerale trattata gassata e naturale

Antipasti:

Riccioli di calamaro con passatina di piselli e peperone crusco (4.14)
Ventaglio di fesa di manzo con finocchietto marinato, sputum di formaggio fresco alle erbe e crostacei rustici*
Flan alle zucchine e mentuccia su crema di pecorino (3.7)

Primi piatti:

Risotto al limone nappato con ragout di spada*, gamberi* e verdure (2.3.4.6.7.9.12.14)
Bauetto di pasta fresca ripieno alle melanzane e scamorza su letto di spinacino e crudité di datterini

Secondi piatti:

Trancio di spigola del Mediterraneo gratinata ai semi di girasole su crema di carote e zenzero (1.3.4.9)

Sorbetto al limone (3.6.7.8.12)

Morbido di vitello con salsa al pepe verde e crema di mais aromatizzata al rosmarino (6.7.9.10)

Torta nuziale a piani (1.3.7.8.1.11)

Buffet di frutta e dessert

Caffè