



Menù Noce Moscata

Aperitivo

Bollicine Ca' Ernesto Extra Dry Millesimato

Pompelmo, Vodka e rosmarino

Spritz veneziano

Mojito light

Pesca gialla e cannella

Succhi di frutta al naturale

Pesca, albicocca e arancia rossa

Acqua naturale e frizzante



Bocconi gourmet

Piccoli soufflè pere e Taleggio

Polpettine di melanzane con salsa di yogurt alla menta

Insalata di gamberi, mele Renette e lime

Cappuccino di zucca con panna alla cannella e cantuccio salato

Mini club sandwich con tacchino arrosto, zucchine ai carboni e caprino

mantecato al sesano nero

Cheese cake all'avocado e pomodoro fresco con olio al basilico



A tavola

Crostatina di frolla ai funghi Porcini e maggiorana con panna liquida allo zafferano di Navelli e pepe rosa

Riso Carnaroli mantecato con Parmigiano Reggiano 24 mesi con briciole di

Amaretto di Saronno germogli di ravanello, barbabietola e ribes

Filetto di cinta senese bardato allo speck di Sauris con salsa al Madeira e

scaglie di mandorle di Avola

Stelle filanti di ortaggi con semi di papavero

Zuppa inglese con panettone milanese artigianale crema di gianduia torinese

e salsa di Vaniglia e melagrana



Menù Noce Moscata

Da bere a tavola

Bianco

Verdicchio Forteto San Leo - Marche

Fermo.

Il nome deriva chiaramente dal colore dell'acino, che mantiene evidenti sfumature di verde anche a piena maturazione.

Il sapore è asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo

Rosso

Merlot Pirovano - Veneto

Fermo.

Il suo nome deriva da quello dell'uva con cui è prodotto e deriva dalla particolare predilezione che ha il merlo per le sue bacche.

Al palato è ampio e profondo, succoso e grondante more e ciliegie.

In bocca i tannini sono corposi ma vellutati.

Moscato

Fermentazione naturale Povero

Acqua minerale naturale e frizzante