



## Buffet Cardamomo

### Le capresi

Mozzarella di bufala, pomodori essiccati campani e olio al basilico

Pane Carasau, Speck e kiwi

Tonno rosso affumicato al legno di tiglio, ananas e semi di papavero

Catalana di gamberi bianchi con ortaggi croccanti... servita nel ghiaccio

Flan alle pere e Taleggio

Zola piccante e uva morella

Piovra del mediterraneo con patate allo zafferano, olive Taggiasche e origano

Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata allo yogurt e fiore del cappero

Ravioli ricotta e spinaci con ragù di salmone e pomodorini confit

Cannelloni ripieni di ricotta, Reggiano e ortaggi con salsa al Taleggio

Manzo in salsa di Madeira con scaglie di mandorle di Avola

Stelle filanti di ortaggi

Salmone norvegese in crosta di pistacchio di Bronte e timo

Insalata di ortaggi all'arancia

Zuppa inglese alla bolognese

Crema di cioccolato con briciole di Amaretto di Saronno e lamponi

Torroncini alle mandorle e cioccolato

Pannacotta al passion fruit con cialda di mandorle



### Da bere

Bollicine Ca' Ernesto Extra Dry Millesimato

Pompelmo, vodka e rosmarino

Spritz veneziano

Succhi di frutta. Pesca, arancia e pompelmo

Bianco: Cabernet Grave del Friuli San Romido - Friuli

Rosso: Montepulciano d'Abruzzo Pirovano - Abruzzo

Moscato: Fermentazione naturale Povero

Acqua minerale naturale e frizzante