

Menù "Beatrice"

Gli aperitivi

Prosecco di Valdobbiadene doc extra dry cantina "A.Ceresa"
Campari orange, Bellini
Cocktails alla frutta analcolici
Tartine di pane carrè su trasparente con carpaccio di salmone Norvegese
affumicato,
con caviale nero e ciuffettini di maionese leggera,
con polpa di granchio,
con tartare di gamberetti rossi marinati ai limoni di Sorrento
Cucchiaio di polpo, patate e olive di Gaeta
Cucchiaio di caponatina della Sicilia
Mignon di vol au vent con patè di mousse di gorgonzola
Spiedino alla caprese con battuto di pesto
Crostini al carpaccio di manzo con origano
Parmigiano in forma

Cena al tavolo

Orecchiette sulla spianatoia con calamaretti e zucchine in fiore al profumo di
maggiorana
Risotto alla asparagina selvatica pistilli di zafferano e battuto di anacardi
Millefoglie di branzino al confit di pomodoro
Lombetto di maialino da latte in crosta al pate di foie gras con
verdure di stagione al gratin aromatico
Misticanza di insalata
(Bocconcini di pane al latte)

Vini

People doc "08 Lazio cantina "Poggio le volpi"

Shiraz "07 Lazio cantina "Casale del Giglio"

Acqua naturale e frizzante

Buffet dei dolci e del caffè

Bicchierino di tiramisù alla frutta

Crema catalana al cioccolato

Cantuccini con moscato di sicilia

Spumante Torbato brut Terre Bianche Sardegna tenute "Sella e Mosca"

Asti millesimato '08 cantina "Fontanafredda"

Caffè espresso in cialda di cioccolato

Decaffeinato espresso in cialda di cioccolato