

Proposte GOURMET per banchetti

Primavera 2022

Proposta gourmet di terra

Flûte di benvenuto con piccole entrèe

Selezione di salumi di nostra produzione “Atelier da Giorgio maison dei Sapori”

Battuta di manzo a coltello con sapori primaverili

Fiori di zuccina ripieni di Agrì presidio SLOW FOOD

(significato presidio **SLOW FOOD** : produzioni di eccellenza gastronomica)

Risotto con pesto di Borragine e fiori eduli
Ravioli di melanzane con pomodoro e origano

Filetto di manzo al pepe Sichuan e sedano rapa

Dessert & spumante

Caffè

Cantina: Chianti Gallo Nero “Fattoria Le Fonti”

€55,00

-Menù per persone celiache, intolleranti, vegane, vegetariane ecc. + €5,00 (da segnalare al momento della prenotazione)

-La conferma definitiva del numero dei partecipanti dovrà essere comunicata entro 10 giorni dall'evento

Proposta gourmet di mare

Flûte di benvenuto con piccole entrèe

Crudo di tonno, burrata e tartufo
Calamaro ripieno con gazpacho
Gamberi in tempura con maionese allo spritz

Risotto con asparagi di mare e ricciola
Paccheri al granchio

Sorbetto al limone

Branzino ai sapori primaverili

Dessert & spumante

Caffè

Cantina: Lugana “Cà dei Frati”

€65,00

-Menù per persone celiache, intolleranti, vegane, vegetariane ecc. + €5,00 (da segnalare al momento della prenotazione)

-La conferma definitiva del numero dei partecipanti dovrà essere comunicata entro 10 giorni dall'evento

Proposta gourmet di terra e mare

Flûte di benvenuto con piccole entrèe

Selezione di salumi di nostra produzione "Atelier da Giorgio maison dei Sapori"

Spuma di burrata e gambero

Risotto con salicornia e tonno crudo

Ravioli con bagoss presidio SLOW FOOD

(significato presidio **SLOW FOOD** : produzioni di eccellenza gastronomica)

Ombrina del mediterraneo in crosta di olive taggiasche e zucchine

Sorbetto al limone

Filetto di manzo al pepe Sichuan e sedano rapa

Dessert & spumante

Caffè

Cantina:

Bianco : Lugana "Cà dei Frati"

Rosso : Chianti Gallo Nero "Fattoria Le Fonti"

€ 65,00

-Menù per persone celiache, intolleranti, vegane, vegetariane ecc. + €5,00 (da segnalare al momento della prenotazione)

-La conferma definitiva del numero dei partecipanti dovrà essere comunicata entro 10 giorni dall'evento

