

Gran Buffet di Benvenuto: Golosetti Sfiziosi
con Spumante, Cocktails Alcolici ed Analcolici alla Frutta

ANTIPASTI

Cappesante e Julienne di Zucchine all'Agrette di Lime
Polpo con Pomodorini e Olivelle di Riviera
Seppie Ripiene Gratinare al Forno
Salmone Marinato all'Aneto
Insalatina Nizzarda

Millefoglie di Verdura
Tomino Affinato al Barolo
Grissino Rustico Vestito al Crudo Dolce DOP di Parma

PRIMI PIATTI

Tortelli di Pasta Fresca Ripieni con Rucola alla Pescatora
Risotto alla Provola Fumè in Fontana di Spumante Italiano

PIATTI DI MEZZO

Gamberoni Imperiali Flambati all'Armagnac
Filetto di Orata in Panure alle Erbe
Radicchio al Pepe Rosa al Forno

Sorbetto al Pompelmo Rosa e Moscato

SECONDI PIATTI

Maialino da Latte al Forno Profumato al Mirto Sardo
Patate al Forno con Rosmarino

Gemma di Grana con Goccia di Miele

DESSERT

Gelato con Frutti di Sottobosco
Torta Nuziale
Spumante Moscato e Brüt "La Versa"
Caffè (corretto a richiesta)
Liquori della Casa al Carrello

VINI SELEZIONATI IN BOTTIGLIA

Pinot Grigio e Barbera dell'Oltrepò Pavese, Rosé,
Bibite e Acque minerali
a volontà

*Sale con permanenza senza limiti d'orario,
tutto compreso nel prezzo fino alle ore 20,30 per il pranzo, fino alle ore 01,00 per la cena*

ADULTI: € 69,90 - BAMBINI (dai 3 agli 8 anni): € 47,90
BAMBINI (fino a 3 anni): Gratuiti

menù 3