



Proposte per la Vostra cena di Gala

ANTIPASTI

Crème brûlée di parmigiano con insalatina di campo, fiori eduli e salsa al basilico

Polipo scottato alla plancia su crema di patate, fiori di capperi e pesto di olive

Soufflé di zucchine e fiori con gamberi e salsa allo zafferano

Carpaccio di Scottona sul alzata di rucola selvatica ed aspretto alle erbe fini

Salmone scozzese marinato agli agrumi con crudité di verdure e germogli selezionati

Insalatina di spinaci novelli con culatello di Zibello all'aceto balsamico

PRIMI

Ravioli di melanzana e mozzarella al filetto di pomodoro fresco e basilico in julienne

Trofiette fresche con julienne di zucchine e robiola

Risotto con punte di asparagi mantecato alle gocce di pesto leggero

Risotto con code di gamberi, macedonia di verdure e pistilli di zafferano

Cavatelli con melanzane, pesce spada fresco e finocchietto selvatico

Fazzoletto verde ripieno gratinato al forno con salsa leggera al Parmigiano

SECONDI a base di PESCE o di CARNE

Scottata di pesce spada al salmoriglio e pomodorini di Sorrento

Filetto di maialino al latte su composta di cipolle rosse e timballo di patate

Filetto di orata in guazzetto di pomodoro, olive e capperi

Tagliata di Fassona su lettuccio di insalatina, zucchine in salsa verde e fiori eduli

Trancetto di salmone in crosta ai semi di papavero con crema al basilico e nido di zucchine

Vitellina arrosto con porcini trifolati e patate sauté

DESSERT

Crepe suzette con gelato alla crema e granella di nocciole

Mille foglie alla crema e fragole fresche

Latte in piedi dello Chef con fragoline di bosco e salsa al rosolio

Mousse ai lamponi con mandorle filettate e pistacchi di Bronte

Cestino di pasta fillo con crema chantilly frutti di bosco

Pesca Melba