



PRIMULA



Prosciutto crudo di parma artigianale 24 mesi gran riserva casa graziano

Salame Bergamasco nostrano

Il nostro carpaccio di Black Angus marinato con frutto di stagione

Tartare di fassona Piemontese a coltello, olio alle erbe

Battuta di barbabietola e mele, spuma al caprino, mandorle tostate e
senape antica

Polenta di mais rostrato rosso, morbido al taleggio e funghi trifolati

○○○○

Riso carnaroli mantecato ai funghi porcini, il loro fondo, briciole di
salva cremasco

○○○○

Tagliata di manzo piemontese servita su pietra, fiocchi di sale maldon e
salse in accompagnamento

Patate rustiche al forno alle erbe aromatiche

○○○○

Tiramisù al cucchiaino fatto da noi

Il menù completo con acqua, caffè e vini compresi è proposto ad euro 55

Rosso bacchus piceno e bianco falerio az. ciù ciù tenimenti (1 bott ogni tre persone)

-Servizio aperitivo d'accoglienza con finger food euro 10 per persona (se a bordo piscina Da aggiungere quota extra 150 euro)

-Servizio torta da pasticceria e spumanti in sostituzione del dolce della casa + euro 5 p.p.