

**Antipasti di terra
(scelta di 2)**

Flan di asparagina su fonduta di taleggio

Magatello di vitella al punto rosa e la salsa
tonnata con foglie di capperi in olio

Piccola tartare di Black Angus e il suo
condimento

Uovo62 con polenta bergamasca e
carciofo fritto

**Antipasti di mare
(scelta di 2)**

Moscardini in umido con polentina del
Molino di Villa d'Almè

Salmone marinato da noi

Code di mazzancolla croccanti e salsa
cocktail profumata al Brandy

Scelta unica servito in centro tavola

Tagliere di salumi e formaggi nostrani,
insalata russa o polenta e porcini spadellati

Primi di terra (scelta di 2)

Risotto Carnaroli Riserva Salera mantecato al taleggio con spadellata di asparagi

Risotto Carnaroli Riserva Salera all'acqua di pomodorini gialli e camomilla, spuma di robiola e sfilacci di bresaola

Paccheri di Gragnano al pesto di pistacchio di Bronte con pomodorini confit e stracciatella di burrata

Bauletto di crespella al cuore di ricotta ed erbe con prosciutto cotto alla brace, gratinate su fonduta di pomodoro

Il nostro Casoncello, burro montato, pere saltate e reggiano 24 mesi, crumble di pancetta e salvia

Tortelli di guancia brasata e il suo fondo di cottura

Primi di mare (scelta di 2)

Risotto Carnaroli Riserva Salera al cacio e pepe con tartare di gambero rosso

Risotto Carnaroli Riserva Salera ai limoni del Garda, calamaretti spillo e zucchine Trombette

Fusillone trafilato al bronzo al sugo di pesce spada e pomodorini al profumo di lime

Secondi di terra (scelta di 1)

Guancia brasata al Valcalepio
con polenta o purea di patate

Manzo all'olio di Rovato con polenta
e zucchine al verde

Controfiletto di Angus Argentino scottato
con insalatina di rucola, grana e pomodorini confit

Filetto di maiale in camicia di pancetta steccata della
Val Brembana e salsa ai pistacchi

Sovracoscia di polletto ruspante cbt, patate allo
zafferano in tre consistenze

Secondi di mare (scelta di 1)

Trancio di ombrina scottato su crema di piselli alla
menta e patate prezzemolate

Tataki di tonno scottato ai due sesami, spinacino
ripassato leggermente piccante e cipolla di Tropea
all'agrodolce

Girandola di branzino alla mediterranea con
caponatina di verdure

I menù comprendono

- Bis di antipasti
- Bis di primi
- Un secondo
- Acqua e caffè

I costi

- Menù di terra: 40€ escluso vino - 45€ vino incluso
- Menù mare e monti: 2 portate di pesce + 2 portate di terra
45€ escluso vino - 50€ vino incluso
- Menù di mare: 50€ escluso vino - 55€ vino incluso

Le torte da cerimonia sono preparate dalla Pasticceria Villa di Petosino,
il costo non è incluso nel prezzo menù