



Al SANTUARIO

Menù Fiore di Zucca

Bollicine di benvenuto

Crudo di Parma con bocconcini di Bufala Campana
Salame nostrano

Coppa con spicchio di formagella al miele

Puff pastry dello Chef

Mazzancolle con salsa rosa agli agrumi, lattughino e semi di Goji

Fantasia dell'Adriatico al vapore

Riso con crema di rapa rossa

fonduta di blu di Bufala, sukura di piselli e granella di pistacchi

Foiade di pasta fresca

con frutti di mare e fiori di zucca

Scaloppa di Branzino

con perle di gamberi, sesamo e vellutata di legumi

Sorbetto

Controfiletto di manzo piemontese

gocce di pesto ligure, pomodoro secco, petali di grana e noci

Patate al forno

Dolce

Caffè

in accompagnamento

Rosso Montepulciano DOCG

Pinot Nero, Giorgi

Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut, Bolla

Moscato dolce

€ 65