



Menù serata "Riflessi"



Aperitivo:

Cocktail di benvenuto

Centrifugato di cetriolo, zenzero,
lime, menta e vodka

"Herbolata de Maio"

Torta salata tipica rinascimentale
a base di formaggio fresco ed erbe
selvatiche primaverili



Antipasti:

La melanzana, il pomodorino, l'oliva
taggiasca

accompagnati da morbido di capra
Azienda Agricola Ca' Morone

Pinzimonio di verdure croccanti
con accompagnamenti sfiziosi



Primi piatti:

Riso vialone nano con foglie di
ortica

con emulsione di mozzarella di
bufala all'olio extra vergine di olive
leccino del Sebino

Pasta integrale in stile "pad thai"
con spaghetti di verdure e tofu



Secondi piatti:

"òf e Loertis"

Uovo cotto a 63°C accompagnato da germogli di luppolo selvatico, polentina di mais Biancopera (presidio slowfood) e cubo di stracchino del Monte Bronzone

Panelle di ceci

accompagnate da insalata sfiziosa di insalate e erbe novelle maionese vegana alla curcuma e lime



Dolce:

Crema di "latte"

Crema spumosa al latte di mandorla con granola di frutta secca allo sciroppo d'acero, cubetti di gelatina di fragola, coulis ai mirtilli e frutti di bosco freschi

vino biologico frizzante dosaggio zero Az. TERRAQUILIA

L'ancestrale nativo

Bianco dell'emilia IGP

Falconero zero

Lambrusco dell'emilia IGP

grissini ai semi di chia, pane e focacce,
fatti in casa a lievitazione naturale

Acque aromatizzate fresche

Caffè o Infuso Speziato