

CARNEVALE

Cucina della tradizione... in chiave scherzosa

BERLUCCHI FRANCIACORTA BRUT COLLEZIONE PRIVATA FRECCIA NERA,
PROFUMAZIONE "TECHNICOLOR" A DISCREZIONE CON:

Assenzio, Crème de Cassis o Chartreuse Verde

COLOMBINA - Venezia

*Cicchetto di mezzo uovo "barzotto",
guarnito con filetto d'acciuga marinato agli agrumi e finocchietto*

ARLECCHINO - Bergamo

*Tramezzino con pane multicolor di salame nostrano,
Stracchino lombardo, songino e crema di marroni*

BALANZONE - Bologna

*Mini rosette ripiene con ragù caldo di carni miste leggermente rosso,
e trucioli di Parmigiano-Reggiano*

PULCINELLA - Napoli

*Mini pizzette con salsa di pomodoro concentrata,
pomodorini canditi, basilico fresco e Mozzarella di bufala*

GIANDUIA - Piemonte

*Risotto Carnaroli mantecato alla Toma piemontese,
guarnito con amarene sciroppate, nocciole tostate
...e scaglie di Gianduiotto*

CAPITAN FRACASSA - Liguria

Frittelline di mele del borgo, speziate alla cannella

“OGNI UOMO MENTE,
MA DATEGLI UNA MASCHERA E SARÀ SINCERO”

Oscar Wilde