



BORGO S. GIULIA  
MENÙ INNOVAZIONE





### **Isola dei fritti**

- Filetti di acciughe\* pastellati (1.4)
- Verdure pastellate\* (1)
- Ciuffi e anelli di calamaro fritti\* (1.2.4.14)
- Olive all'ascolana\* (1.3.7)
- Fiori di zucca\* fritti farciti alla mozzarella (1.2.3.4.6.7.8.9.10.11.12.14)
- Astragali di pollo\* fritti (1.3)

### **Isola dei salumi**

- Affettatrice Berkel con fiocco di Langhirano, speck tirolese, coppia piacentina e arista leggermente affumicata (12)
- Crostone rustico\* con pancetta e cipolle caramellate (1.7.12)
- Salame della Franciacorta al coltello (12)

### **Isola del pesce**

- Marlin marinato alla mediterranea con bruschetta\* (1.4)
- Crostone rustico\* con salmone affumicato (1.4)
- Spiedini di pesce\* (1.2.3.4.7.9.12.14)
- Bocconcini di merluzzo\* fritti con salsa tartara (1.2.4.7.9.12.14)



### **AL TAVOLO**

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PNGroup (12) a tavola

Spumante BRUT e Moscato selezione PNGroup (12) con i dolci

Acqua minerale trattata gassata e naturale

### **Antipasti:**

Riccioli di calamaro con passatina di piselli e peperone crusco (4.14)

Ventaglio di fesa di manzo con finocchietto marinato, sputina di formaggio fresco alle erbe e crostacei rustici\*

Flan alle zucchine e mentuccia su crema di pecorino (3.7)

### **Primi piatti:**

Risotto al limone nappato con ragout di spada\*, gamberi\* e verdure (2.3.4.6.7.9.12.14)

Bauetto di pasta fresca ripieno alle melanzane e scamorza su letto di spinacino e crudité di datterini

### **Secondi piatti:**

Trancio di spigola del Mediterraneo gratinata ai semi di girasole su crema di carote e zenzero (1.3.4.9)

Sorbetto al limone (3.6.7.8.12)

Morbido di vitello con salsa al pepe verde e crema di mais aromatizzata al rosmarino (6.7.9.10)

**Torta nuziale a piani (1.3.7.8.1.11)**

Buffet di frutta e dessert

Caffè