



BORGO S. GIULIA  
MENÙ TENDENZA





### **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:**

Fettine di tonno affumicato su letto di valeriana e salsa all'arancia, spuma di burro ai pistacchi e crostone integrale (1.2.4.7.8.1.12.14)

Vitello rosa con salsa tonnata, capperi e verdure croccanti marinate (3.4.9.10.12)

Tortino alle delizie dell'orto con salsa al parmigiano (3.7)

### **Primi piatti:**

Risotto al Franciacorta con tartare di sedano e fragole (3.6.7.9.12)

Tenerenza ripiena alla stracciatella di bufala con salsa di pesce alla mediterranea (1.3.6.7.8.9)

### **Secondi piatti:**

Salmone in sfoglia\* con salsa al timo e sauté di fiarielli\* (1.3.4.6.7.8.9)

Sorbetto al limone (3.6.7.8.12)

Filetto di maialino\* cotto al punto rosa con porri stufati, salsa alla senape e schiacciata alle erbe aromatiche (6.7.9.10)

**Torta nuziale a piani** (1.3.7.8.1.11)

Buffet di frutta e dessert

Caffè