

Citronella

"Aperitivo di benvenuto in Cortile"

Selezione di crostacei e carpaccio e ceviche di mare.

Mozzarella bar bottarga e tartufo.

Culatello alla berkel.

Fiori di zucca ripieni e fritti.

Pizze montanare doppia cottura espresse all San Daniele.

Coppette di Hummus di ceci e gamberetti.

Chips di parmigiano.

Il "nostro" frico croccante.

Tagliere di formaggi di malga.

Schie gamberetti fritti.

Boa con involtino di parmigiana.

Accompagnato da Friulano, Ribolla Gialla e Merlot Casali Maniago,

RI-BU-LA Spumante Conte d'Attimis-Maniago.

'The Grand Ballroom'

Riso vialono nano con con medaglioni d'astice e katsuobushi.

Eliche porcini, gorgonzola di Spilimbergo tartufo delle valli.

Tagliata di manzo wagyu, sauté pak choy, patate viola, bernese allo zafferano.

"La sala del pasticciere"

Torta nuziale peach (2 "piani")

Piramide di bignè croquemboucher al caramello salato.

Involtino turrón di fragole.

Petit four e macaroons.

Piccolo cannolo crema e limone.

Baba grappa e amarene

Gelato al tea verde.

Crostatina di pere.

Strudel di banana al caramello.

Tira-miso.

Cucchiaino di crema al pistacchio.

Accompagnato da RI-BU-LA Spumante Conte d'Attimis-Maniago.

138€ per persona.

MARCOPOLO

F O R N O , B R A C E & C U C I N A



Dopo cena sundowner"

(Crostino con ricciola, piccolo tamezziono uova e tartufo, salame di patanegra, chips di grana, crostino di vitello tonnato).

Ribula 1585 Conte d'Attimis -Maniago.

Picolit

Birra alla spina Dolomiti lager & non filtrata.

Negroni sbagliato.

Suntory Whisky

Old Fashioned

Hugo Spritz.

Selezione di grappe.

Jagermeister.

28€ per persona per ora.