

Salvia

"Aperitivo di benvenuto in Cortile"

Bocconcini di mozzarella polvere di taralli.

San Daniele alla berkel.

Chips di cassava carpaccio di ricciola.

Involtini croccanti di caprino.

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.

'The Grand Ballroom'

Mezzi paccheri fondo di mazzancolle, pescatrice e tartufo di mare.

**

Riso vialone nano, finferli e carciofi.

**

Roastbeef di manzo, porcini fritti e fondo bruno al ginepro,

"La sala del pasticciere"

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.

Buon appetito"

98€ per persona.

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.