

## MENU "SELEZIONE"

Gruppo residenziale min 15 persone - 5 giorni.

### GIORNO 1 ARRIVO:

Cena:

Flan di zucca in crema di gorgonzola e noci

Vellutata di cannellini al profumo di rosmarino e limone con crostini alle erbe

Insalata di valeriana, mela e melograno

### GIORNO 2

Pranzo:

Sformatini Venere e Avocado

Carote al forno su salsa di Thaini alla menta e nocciole

Carpaccio di rucola e barbabietola con pere e noci

Panna cotta alle mandorle, amaretto e fichi

Cena:

Linguine in colatura di alici, pomodorino confit e pistacchio

Finocchi al forno su salsa all'arancia e pinoli tostati

Zucchine marinate e feta

### GIORNO 3

Pranzo:

Risotto in crema di porro, basilico e caprino

Cestini di burrata e melanzane alla menta

Fagiolini al latte di cocco e curcuma

Hummus di ceci con cipolla caramellata

Cena:

Pappardelle al pesto di salvia e nocciole con miele caramellate

Involtini di barbabietola con robiola e pistacchio

Insalata di cappuccio mandorle e uvetta

Tofu marinato in salsa Teriyaki

### GIORNO 4

Pranzo:

Lasagne carasau con scarola e bufala

Smashed cavolfiore in crema di taleggio e funghi

Uova in camicia su fagiolini in rosso

Insalata di spinacini, ceci saltati e mele

Cena:

Millefoglie di verdure grigliate, caprino e grissino al sesamo

Rolls di saraceno con crema di melanzane affumicate e ceci

Chips di verza e paprika dolce con crudité

Vellutata di zucca alla salvia croccante

## GIORNO 5 PARTENZA

### Pranzo:

Tortelloni su crema di cime di rapa, panna al profumo di pinoli, noci e germogli croccanti

Parmigiana scomposta

Insalata di Valeriana mela e melograno

Tortino al cioccolato con cuore fondente