



RAMÉ

Menù Orchidea

Aperitivo di Benvenuto Ramé con Stuzzichini
dello Chef

Piatti d'Apertura

Mignon di Quiche Porry Patate e Scampi.
Bocconcini di Salmone Marinati e Arrostiti al Sale Nero.
Trionfo di Gamberetti alla Catalana.
Vascello di Melone su Onde di Langhirano.
Millefoglie di Purè Caldo e Sfilaccini di Bresaola.
Perle di Bacco e Gocce di Reggiano.
Salame Felino al Taglio.

Primi Piatti

Ravioli di Mare ai Coralli di Capesante e Tarantino.
Perle di Vialone Nano al Camembert e Ristretto
di Morellino di Scansano.

Secondi Piatti

Filetto di Spigola agli Accordi e Profumi del
Mediterraneo con Fagiolini in Salsa Vinaigrette.
Sorbetto alla Mela Limoncella Mantecato al Berlucchi
Cuvée Imperiale (Brut).
Nocetta di Vitello Glassata al Timo e Patate Arrostitite
alla Lionese.

Delizie

Coppa Fior di Latte e Fragole.
Torta di Ricorrenza.

Acqua, Vino Bianco, Vino Rosso, Spumante,
Caffè

€ 110,00 a Persona

