

# FESTA D'ESTATE

## in terrazza

---

### SHOW COOKING

Integrale “Riserva San Massimo”, gamberi di fiume,  
brunoise di verdure e bisque di crostacei

Tataki di tonno rosso in veste di senape e sesamo

---

### CHAFFING DISH

Carnaroli “Riserva San Massimo” in risotto al pomodoro,  
limone e fonduta al blu di bufala

### SELEZIONE DI FORMAGGI

Raspadura giovane del lodigiano

Caciocavallo irpino

Toma in crosta

Carmasciano

---

### FINGER A PASSAGGIO

Gazpacho Andaluso con crudité di verdure

Battuta di Fassona al fumo di rovere e quercia,  
maionese al limone e germogli di Shiso

Pizza fritta con farina di riso, pomodoro e basilico

Pizza fritta con farina di riso, burrata e acciughe del Cantabrico

Pan brioche a lievitazione naturale con confettura  
di cipolle di Breme

Salmone selvaggio, dressing all'aceto di miele  
e misticanza delle nostre serre

Piccole capresine, pomodorini datterini,  
basilico e mozzarelline di bufala

Salvia Pastellata

Frittelline alle alghe

Arancini di riso

---

