



Menu Eventi Speciali

€ 45

Amuse-bouche e bollicine

Il nostro benvenuto

Antipasto

Insalata di gamberi avocado pinoli e uvetta su
fonduta di peperone dolce

Petto d'anatra asciugata all'aria con maionese alla senape,
formaggio di capra e brioches salata

Primo piatto

Riso selezione Acquerello con punte d'asparagi e formaggio
d'alpeggio

Secondo piatto

Lombo di carne fassona alla griglia con röstli e spinacini

Dessert

Lemon pie con crema al caramello e gelato al cioccolato

Caffè e liquore

Vini e bevande in abbinamento

www.ristorantelaforname.it



Menu Eventi Speciali

€ 50

Amuse-bouche e bollicine

Il nostro benvenuto

Antipasto

Calamaro ripieno con insalata di mela rossa, cornetti e mandorle

Pappa col pomodoro, basilico e extravergine

Primo piatto

Riso & piselli variegato al nero con la sua seppia croccante

Caserecce con ragout di fagiolo erba cipollina, chips di parmigiano

Secondo piatto

Trancio di branzino di lenza con punte d'asparagi,
vongole veraci e pomodori datterini

Dessert

Bianco mangiare e gelato al torrone

Caffè e liquore

Vini e bevande in abbinamento

www.ristorantelaforname.it



Menu Eventi Speciali

€ 55

Amuse-bouche e bollicine

Il nostro benvenuto

Antipasto

Culatello di Zibello con gnocco fritto e burrata

Piccola catalana di crostacei

Primo piatto

Calamarata di Gragnano con Amatriciana di mare
Riso selezione acquerello con pesto alla menta e squacquerone

Secondo piatto

Tournedos di tonno alla Rossini

Dessert

Sorbetto con fragole, limone e vodka

e

Torta dell'evento

Caffè e liquore

Vini e bevande in abbinamento

www.ristorantelaforname.it



Menu Eventi Speciali

€70

Amuse-bouche e bollicine

Composizione di salmone marinato, spada affumicato e tartare di crostacei con crema di yogurt, maracuja ed erba cipollina

Antipasto

Tataki di tonno con ricci di mare ed alghe
Mozzarella di bufala campana e crudo di gamberi rossi con dripping

Primo piatto

Gnocchetti neri con mazzancolle e asparagi
Riso Carnaroli selezione "Tenuta Castello con
sogliola affumicata, pera candita e keta

Secondo piatto

Surf & Turf.... Astice americano con lombata di manzo west coast

Dessert

Buffet dei dolci con fontana di cioccolato,
frutta fresca e dolci monoporzione

e

Torta dell'evento

Caffè e liquore

Vini e bevande in abbinamento

www.ristorantelaforname.it