



M E N U

RISTORANTI AQUAMARINE & PALM GARDEN

APERITIVO

Franciacorta Bersi & Serlini Saten.
Ostriche della Bretagna Gillardeau.
Stuzzicheria fantasy.

MENU DI MARE

Tagliatelle di seppia con lime e melograno.
Tartare di ombrina con stracciatella di burrata.
Gambero rosso di Mazara con Passion fruit.
Canocchia dell'Adriatico su pan brioche e burro salato
Carpaccio di capasanta con carciofi marinati.

* *Plenio 2020 Verdicchio Riserva docg Umani Ronchi (Marche)* *

Risotto Acquerello (invecchiato 8 anni) con Astice,
funghi pioppini, mantecato con foie gras e Champagne.
Passatello asciutto allo scorfano di scoglio e rucoletta
in croccante piadina Romagnola.

* *Riesling Geieregg Himmelreich 2023 (Alto Adige)* *

Corba rossa del Gargano arrostita, con spuma di
broccoli e polvere di capperi.
Crostacei saltati all'aglio olio e peperoncino

* *Moët et Chandon Réserve Impérial* *

Sfera di cioccolato con mousse di pistacchio.
Gelée di mandarino e crumble di pandoro.

Buffet di Frutta e Piccola Pasticceria
Lenticchie di Castelluccio
Bomboloni con la cioccolata



M E N U

RISTORANTI AQUAMARINE & PALM GARDEN

APERITIVO

Franciacorta Bersi & Serlini Saten.

Ostriche della Bretagna Gillardeau.

Stuzzicheria fantasy.

MENU DI CARNE

Tartare di Fassona Piemontese con uovo marinato.

Petto d'oca affumicato su pan brioche e burro salato.

Carpaccio di Black Angus Irlandese con tartufo nero.

Tartare di cavallo con burrata di Andria.

Filetto di mora Romagnola marinato al Sangiovese di Romagna.

** Pelago Marche rosso igt 2018 Umani Ronchi (Marche) **

Risotto Acquerello (invecchiato 8 anni) con
pistilli di zafferano, mantecato con foie gras e Champagne.

Passatello asciutto con ragù di coniglio e formaggio
di fossa di Sogliano in croccante piadina Romagnola.

** Liano Sangiovese Cabernet Sauvignon igt 2020 (Romagna) **

Vitello in 2 cotture,

Guancia in bassa temperatura, su polentina bianca e la sua gremolada,

Filetto con fonduta di Parmigiano e tartufo di Acqualagna.

** Moet et Chandon Réserve Impérial **

Sfera di cioccolato con mousse di pistacchio.

Gelée di mandarino e crumble di pandoro.

Buffet di Frutta e Piccola Pasticceria

Lenticchie di Castelluccio

Bomboloni con la cioccolata