***Menu Bergamo***

*Bergamo, cidade ao norte da Itália que une os séculos anteriores e posteriores nos ofertando beleza incomum e deslumbrante. Ao contrário da maioria das cidades italianas os clientes dos restaurantes locais são moradores da região que desfrutam da gastronomia tradicional afinadíssima com os toques contemporâneos mais recentes. Criamos este cardápio inspirado neste lugar de sonho, beleza e delícias, traduzindo o que queremos oferecer-lhe nesta data tão especial.*

*Bem vindo a Villa Bisutti !!*

*Carla Rugna - Diretora*

***Receptivo***

***Ilha de Águas Aromatizadas***

*Hortelã e Zanzero (gengibre), Alecrim com canela, Limão Siciliano e Água de laranjeira e suas mini flores*

***Welcome Drinks***

***Escolher 2 itens***

*Framboesas com limão galego*

*Pêssego natural com pimenta dedo de moça*

*Abacaxi com capim santo e gengibre*

*Tomates com talos de mini alho porro*

*Maracujá doce, anis estrelado e lichias*

*Aperol Spritz*

*Cramberries, saquê e laranja*

*Tiziano – Sumo de uvas com Prosecco*

***Cocktail – Mini Degustazioni e antipasti***

***Speciale***

***Escolher 1 item***

*Paté di Fegatto D’Anatra e seus brioches tostados – Patê de pato*

*Mousse de gorgonzola e tâmaras*

*Patê de pato com pistache siciliano e pimenta verde*

*Terrina de Jabuticabas e castanhas do brasil*

*Dome de salmão Gravlax com sour cream e blinis*

***Cocktail***

***Escolher 4 itens***

*Crostini de Grana Padano Roast Beef “homemade”*

*Cestinhas com pêras laqueadas e Roquefort*

*Provolone empanado em calda de melaço de cana e limão galego*

*Sablé de castanhas com mousse Caprese*

*Tartar de Congrio Chileno com Sálvia e nirá*

*Bavaroise de alcachofras com azeite de trufas*

*Tartelete de chevre, kinkan e nozes pecan*

*Dedinhos de tapioca com taleggio e praliné de avelãs*

*Tuille de Ementhal com tapenade e carpaccio de cordeiro*

*Prosciutto com figos e balsâmico*

*Mini Pirâmides de robalo sobre brioches tostados*

*Trigo marroquino com pão sueco e coalhada seca*

***Salgados quentes***

***Escolher 4 itens***

*Samosa de fetta, abobrinha e hortelã*

*Phyllos de lombo de bacalhau*

*Cestinhas de alcachofras e pinólis*

*Crocantes de caranguejo com mousseline de funghi e seus toasts*

*Micro Club Sandwich de roast beef e Dijon*

*Quiche de prosciutto e mel de acácias*

*Spring roll de galinha D’Angola*

*Gnocchi Rústico de semolina e avelãs com molho de tomates*

*Vol au vent de Haddock defumado*

*Polpetini de cordeiro ao sumo de hortelã*

*Micro hambúrguer de picanha com remoulade*

***Zuppa - Cremes e Consomês***

***Escolher 1 item***

*Capuccino de alcachofras e azeite de trufas*

*Caldinho de feijão com pimentas brasileiras*

*Capuccino de cenouras e anis estrelado*

*Verdíssimo de aspargos trufado com pistache Siciliano*

*Consomê de palmito pupunha e Pesto Genovese*

***Miniature – Mini Degustações***

***Escolher 1 item***

*Brie com favos de mel e crocantes de Pistache*

*Polenta Bergamasca gratinada com parmesão*

*Camembert com frutti di bosco – frutas silvestres*

*Involtini de perú com prosciutto e roti de tâmaras*

***Menu Bergamo II***

***Jantar Franco Americano em Ilhas***

*Insalata de folhas e ceviche de salmão marinado em ervas*

*Placa de legumes precoces – Palmito pupunha em troncos, erva doce, endívias, micro abobrinhas, mini berinjelas e cenourinhas*

*Zucchini Gnocchi e brie com molho de sálvia* ***ou*** *Quiche de abóbora e queijo coalho*

*Mezza luna de mussarela de búfala ao molho rústico de tomates Bisutti (ou opções do cardápio I)*

*Mignon alto ao molho de cogumelos selvagens e limão siciliano*

*Congrio Chileno e espinafre ao molho de laranja e conhaque*

*Risotto de brie e pêras*

***Dolci - Sobremesas***

*Gelato alla Vaniglia e mandorle croccanti – sorvete de baunilha e praliné de amêndoas*

*Gelato al Pistachio Bisutti– Torta de sorvete de pistache com toucinho do céu*

***Caldas:***

* *Frutas vermellhas*
* *Doce de leite e caramelo*
* *Chocolate meio amargo*
* *Pistache*

*Tarte tatin aux pommes e seu creme anglaise*

*Dome de chocolates – Brownie, mousse de chocolate belga e Sticky toffee pudding*

*Panna cotta*

*Placa de frutas frescas da estação*

***Menu Bergamo III***

***Mesa de Degustações e Jantar Franco Americano em ilhas***

***Ilha Fria***

*Esfera gigante de salmão gravlax com suas ovas, creme azedo e blinis* ***ou*** *Tartar de robalo e salsa picante*

*Tarte de tomatinhos sweet grape com tapenade* ***ou*** *Telha de agrião com legumes precoces e queijo chevre*

*Mix de grãos nobres - Trigo, arroz selvagem, lentilhas de puy, mohgrabieh e edamame*

*Quiche de cogumelos selvagens e limão galego* ***ou*** *Brie gigante com frutti di bosco e amêndoas*

*Terrina de roquefort e figos*

*Cesta de pães, grissinis e suas casquinhas*

***Jantar Franco Americano***

*Folhas da estação com de frutas laqueadas, roquefort e nóz pecan e seu trio de molhos:*

* *Mostarda Dijon com mel de acácias*
* *Molho Bisutti – dill, sálvia fresca e limão*
* *Molho balsâmico de framboesas*

*Gnocchi Rustico de olivas negras al tintoretto di seppia com molho de tomates*

*Fiore de Zucca ao sumo de sálvia*

*Agnello (cordeiro) assado por 12 horas em seu próprio molho com crostata de pistache*

*Salmão* ***ou*** *robalo em molho de saque e tangerina com camarões graudos*

*Arroz de Jasmin e seu trio de chutneys:*

* *Abacaxi com pimenta dedo de moça*
* *Coco fresco e laranjas*
* *Figos*

***Dolci - Ilha de sobremesas***

*Gelato em dueto de coco e coco queimado com suas balas carameladas*

*Sorbet de mascarpone, iogurte e frutas vermelhas*

***Caldas:***

* *Framboesas*
* *Nutella*
* *Baba de moça*

*Tatin de goiabada cascão e mousse de catupiry*

*Crostata de figos e amêndoas*

*Cheese Cake e sua calda de framboesas*

*Bowl de frutas exóticas*

***Placa de miniaturas de chocolate:***

* *Trio trufado de chocolates*
* *Carolinas recheadas com sorvete e morangos*
* *Creme brulé de pistache, laranja e baunilhas de madagascar*

***Finalizzazione***

***Para todos os cardápios***

*Café com pauzinho de canela e Chás importados*

*Trufinhas de chocolate*

*Panforte e Amaretto*

*Tarteletes de nozes*

*Suspiros com gengibre e pimenta*

***Bebidas servidas durante toda a festa***

*Água mineral com e sem gás, refrigerantes diet e normais*

*Alcoólicos por conta do cliente*

***Staff***

*Forneceremos todo o pessoal necessário para a realização do serviço e Alimentos e Bebidas do evento. Garçons, maitre, e equipe de cozinha.*

***Louça e material***

*Forneceremos toda a louça, prata, taças e copos necessários ao evento.*