***Cardápio Bergamo***

***COQUETEL***

***O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes, 01 (um) consommé e 01 (uma) mini degustação a sua escolha***

***COQUETEL FRIO***

*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*

*Tuille de Ementhal com tapenade e carpaccio de cordeiro*

*Prosciutto com figos e balsâmico*

*Robalo sobre brioches tostados*

***COQUETEL QUENTE***

*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*

*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*

*Vol au vent de camarões*

*Polpetini de cordeiro ao sumo de hortelã*

***CONSOMMES***

*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*

*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*

***MINI DEGUSTAÇÃO***

*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*

***MENU***

***Jantar Franco Americano***

***ENTRADAS FRIAS***

***(Escolher 02 opções)***

*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*

*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*

*Telha de agrião com legumes precoces e queijo chevre*

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

*Brie gigante com frutti di bosco e amêndoas*

*Terrine de roquefort e figos*

*Terrine de salmão com lentilhas verdes, aspargos e suas folhas crocantes*

*Terrine de gorgonzola*

***Acompanhamolho de azeite, limão, sal, pimenta e ervas***

***Cesta de pães variados e grissinis***

***QUICHE***

***(Escolher 01 opção)***

*Queijos Nobres*

*Cogumelos selvagens al limone*

*Figos e gorgonzola*

*Fungui Secchi*

*Verdíssima de vegetais precoces e castanhas*

***PRATOS QUENTES***

***(Escolher 01 opção de carne vermelha, 01 opção de peixe, 01 opção de massa, 01 opção de risotto e 01 acompanhamento)***

***Massa Original “ArtGusto”***

*Raviolli de Ementhal e limão siciliano ao molho de tomates frescos*

*Mezzaluna de Vitela ao molho de sálvia*

*Tortellini de Pêras e queijos finos ao molho de sálvia*

*Tortelloni de Salmão defumado e ricota ao molho bechamel*

*Sofioli Verde com queijos especiais ao molho de tomates rústicos*

*Zucchini Gnocchi e brie com molho de sálvia*

*Mezza luna de mussarela de búfala ao molho rústico de tomates Bisutti*

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

*Fiore de Zucca ao sumo de sálvia*

***Carne Vermelha***

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

*Corte alto de mignon em molho de três mostardas*

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

***Peixe***

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

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

***Risotto***

*Risotto de brie e pêras*

*Risotto de cogumelos selvagens regado com limão siciliano*

*Risotto de brie e champagne*

*Risotto de aspargos*

*Risotto de frutos do mar*

***Acompanhamento***

*Batatas Duchese e gruyere*

*Legumes grelhados em azeite de tominho*

*Batatas rústicas com ervas*

*Gratin de batatas com gruyere*

*Verdíssimo de creme de espinafre*

*Purê de banana da terra com vanilla*

*Phyllos de gorgonzola e figos marinados em balsâmico*

***SOBREMESA***

*Trifle de chocolate e banana com calda de Nutella*

*Lasanha de chocolate com sorvete de creme*

*Creme Brullé de Laranja*

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

*Tarte tatin aux pommes e seu creme anglaise*

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

*Panna cotta*

*Crostata de figos e amêndoas*

*Cheese Cake com calda de framboesas*

***Acompanha frutas da estação laminadas***

***SORVETE***

***(Escolher 02 opções)***

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

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

*Chocolate*

*Morango*

***Caldas***

*Frutas vermelhas, Nutella e Chocolate meio amargo*

***CAFÉ E DELÍCIAS***

*Café*

*Chás diversos*

***Petit fours***

*Panforte e Amaretto*

*Tarteletes de nozes*

*Suspiros com gengibre e pimenta*

***BEBIDAS***

*Água com e sem gás e refrigerantes*

***Águas Aromatizadas – Servidas no Bar***

*Hortelã e Alecrim com canela*

***Welcome Drinks***

***(Escolher 02 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*

***VALOR***

***Valor por pessoa: R$ 250,00 (Duzentos e cinquenta reais).***