***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*

*Dedinhos de tapioca com taleggio e praliné de avelãs*

*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***

***ENTRADA***

***(Escolher 01 opção)***

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

*Tarte de tomatinhos sweet grape com tapenade*

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

*Mix de verdes com aspargos, presunto de parma e croutons*

*Terrine de roquefort e figos aqcompanhada de torradas*

*Terrine de gtorgonzola acompanhada de torradas*

***PRIMEIRO PRATO***

***Massa Original “ArtGusto”***

***(Escolher 01 opção de massa)***

*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*

***SEGUNDO PRATO***

***(Escolher 01 opção)***

*Congrio Chileno e espinafre ao molho de laranja e conhaque Legumes acompanhado de legumes grelhados em azeite de tominho*

*Salmão ou robalo em molho de saque e tangerina com camarões graúdos acompanhado de batatas rústicas com ervas*

***PRATO PRINCIPAL***

***(Escolher 01 opção)***

*Mignon alto ao molho de cogumelos selvagens e limão siciliano acompanhado de risotto de aspargos*

*Corte alto de mignon em molho de três mostardas acompanhado de risotto de alho porro*

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

***SOBREMESA***

*Trifle de chocolate e banana com calda de Nutella*

*Lasanha de chocolate com sorvete de creme*

*Creme Brullé de Laranja*

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

*Panna cotta*

*Cheese Cake com calda de framboesas*

***Standby***

***Frutas frescas laminadas***

***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).***