

Crostini *Forno Brisa* con Alacce *Fish Different*, spuma di stracciatella di bufala *Fiordilatte* e ciliegino confit  
*Gastronomie Italiane*

Tartare di Fassona Piemontese *La Granda* con foglie di capperi e fonduta di Parmigiano *Malandrone 1477*

Parmigiano Reggiano 36 mesi *Malandrone 1477* con confit di cipolle rosse barbara e aceto balsamico  
*Gastronomie Italiane*

Gambero rosso al naturale *DAC*, polvere di Yuzu *JFC* e olio EVO *Punzo*

Tataki di Tonno *Hammers Fish* con bagnetto verde di aglio orsino *Fast Fruit* e salsa ponzu *JFC*

Capesante con maionese di corallo e salicornia *Hammers Fish*

Roast beef *La Granda*, julienne di carciofi *Staltari* e olio EVO *Punzo*

Lomo di baccalà *DAC*, olive taggiasche *Gastronomie Italiane*, crema di datterini gialli e clorofilla di basilico  
*Fast Fruit*

Risotto Parmigiano Reggiano *Malandrone 1477*, polvere di capperi e limone candito *Fast Fruit*

Spaghettoni di Gragnano *Gastronomie Italiane* con colatura di alacce *Fish Different* e fili di peperoncino *JFC*

Mini burger vegano *Mr Dobelina* con planted.pulled *Planted*, crema di aglio nero *Fast Fruit* e asparagi  
*Staltari*

Mini burger con pulled pork *Boal Arson*, coleslaw *Staltari* e pancetta di maiale nero *Salumificio Pedrazzoli*

Mousse ricotta di bufala *Fiordilatte* alla vaniglia, gel al caffè e spugnette al cacao *Forno Brisa*