



Menu Lo Chalet

Buffet di stuzzichini:

Ostriche e scampi crudi

Tartare di tonno e avocado

Insalata di polpo e patate

Code di gambero in tempura con mayonese al curry

Tagliatelle di seppie, piselli e lime

Code di gambero in insalata con pomodorini canditi

Cupolette di salmone farcite al Caprino di Cavalese, lime e uova di lombo

Capasanta confit con tagliolini di gamberi e mayonese di corallo

Polpettine di cervo con coulis di pomodoro

Gazpacho freddo di pomodoro e cetriolo - riso venere e finocchietto

Focaccia di grano arso - burrata pugliese, avocado e cipolla di tropea in agrodolce

Tartare di manzo tuorlo d'uovo affumicato e tartufo nero estivo

Cappuccino di camoscio

Mini hamburger di manzo con composta di cipolle caramellate e formaggio brie

Puzzone fritto con marmellata di pomodorino datterino

Al buffet seguiranno le seguenti portate calde:

Orzotto ai finferli e pesto di gemme di abete

Per concludere verrà servita una cheese cake ai lamponi

All'arrivo verrà servito un aperitivo di benvenuto con del prosciutto iberico tagliato a coltello

*La serata sarà inoltre dedicata a **Cocktails con base prodotti di Campari**, curati da Patrizio Monsorno, barman di TheClub Tesero.*

A seguire il menu proposto da lui:

TANDEM

Bianco sarti e Crodino (fresco leggermente bitter)

BITTERONE

Aperol, soda al pompelmo e orange bitter.

AMERICANO IN VAL DI FIEMME

Campari ai fiori di sambuco, vermouth cinzano e soda

UN GIAPPONESE AL CERMIS

Gin Bulldog, wasabi, zucchero e lime

WILD & GINGER

Whiskey bouron Wild Turkey, angostura e ginger ale