



EVENTI

Leisure & Business



Il Gruppo Favalli

Il gruppo nasce nel 1992 dalla determinazione e dalla passione di due fratelli che hanno saputo mettersi in gioco sin da giovani.

Ivan e Paolo esprimono entrambi tutta la loro creatività in cucina, specializzandosi sempre di più in ristoranti di alto livello sino a creare un vero impero imprenditoriale che va dalla panificazione alla pasticceria e dalla ristorazione all'ospitalità.

Che sia del buon pesce all'Aquariva, un aperitivo all'Honorè, una giornata relax a fronte lago magari approfittando della SPA allo Splendido Bay, il gruppo, le persone che lo animano e ne fan parte saranno liete di accoglierti col massimo della cura e gentilezza.

In 1992, the strong determination and passion of Favalli brothers gave birth to Favalli Group. Ivan & Paolo express their creativity in the kitchen, specializing always more in high level restaurants, ending up in creating a real business empire that goes from bakery to patisserie and from refined cuisine to hospitality. Whether it's good fish at Aquariva, an aperitif at Honorè, a relaxing day on the lake shore, maybe enjoying the SPA at Splendido Bay Resort, the group, the people who animate it and are part of it, will be happy to welcome you with the utmost care and kindness.

Le nostre strutture

AQUA
RIVA

AQUARIVA

www.aquariva.it - 030 9995814

IL
RIVALE*
AL LAGO

IL RIVALE AL LAGO

www.ilrivale.it - 030 9995813

IL
RIVALE*
IN CITTÀ

IL RIVALE IN CITTÀ

www.ilrivale.it - 030 6365984

BBAY
RESTAURANT & BAR AMERICAIN

BBAY

www.splendidobay.com - 030 9995810

KUOKI*

KUOKI MULTIFOOD

www.kuoki.it - 030 9131102

Honoré

HONORÉ

www.honore.it - 030 9995850

SPLENDIDO
LUXURY SPA RESORT
LAGO DI GARDA
Bay

SPLENDIDO BAY LUXURY SPA RESORT

www.splendidobay.com - 030 9995800

SPLENDIDO
SPA BEAUTY
WELLNESS
You

SPLENDIDO YOU

www.splendidobay.com - 030 9995818



Aquariva

Cucina gourmet ricercata sia nella presentazione che nella qualità delle materie prime e del servizio, offre ai veri intenditori anche una vista totale sul Lago di Garda.

Gourmet cuisine with an excellent presentation and a very refined selection of dishes. It has a breathtaking view over Garda Lake.

Il Rivale al Lago

Nel contesto storico del Palazzo Andreis del 1600, affacciato su un parco verdeggiante e sul Lago di Garda, propone una cucina della tradizione italiana con materie prime stagionali d'eccellenza.

Located in our 17th Century palace, facing our park and lake, it offers italian traditional cuisine with excellent seasonal ingredients.



Il Rivale in Città



Posizionato nel centro di Brescia, all'interno di un palazzo storico del 1700, Il Rivale in Città propone una cucina che valorizza la tradizione enogastronomica del territorio e le sue materie prime.

Located in a 18th Century palace in the centre of Brescia, Il Rivale in Città's cuisine aims to valorize the gastronomic tradition of the territory and its precious raw ingredients.

Kuoki Multifood



Colazioni, aperitivi, light lunch, pranzi e cene sfiziosi, pizza e hamburger gourmet, after dinner cocktail e vini al bicchiere. Per i più golosi una ricercata pasticceria e un fornito wine-store.

A trendy place with home made breakfast, aperitives, delicious lunches and dinners, pizza & hamburger, cocktails and glasses of wine. Guests can also taste our refined pastisserie and buy the best labels of wine.

BBay Restaurant & American Bar



Situato all'interno dello Splendido Bay Luxury Spa Resort, BBay Restaurant & American Bar propone un menu completo, dalle colazioni ai cocktail after-dinner, in una meravigliosa location vista lago.

Located inside Splendido Bay Resort, BBay Restaurant & American bar offers a complete menu, from breakfast to after dinner cocktails, in a wonderful lake-view location.

Honoré



Inaugurato a fine luglio 2019, Honoré è un locale dal design alla moda con minuziosa attenzione al particolare e alla qualità dei prodotti e del servizio rivolto alla propria clientela: colazioni, lounge bar, pasticceria e wine store.

Honoré is a trendy venue which pay special attention the quality of the products and the service for its customers: breakfast, lounge bar, pastry shop and wine store.

Splendido Bay Luxury Spa Resort



Direttamente affacciato sul Lago di Garda, Splendido Bay Luxury Spa Resort ***** offre agli ospiti una cornice incantevole immersa nel verde.

Dotato di ogni comfort per la clientela più di classe, al suo interno ospita stanze e suites adatte ad ogni esigenza, spa e palestra, un ampio giardino con piscina e beach bar, due ristoranti con American bar e il meeting center.

I nostri ospiti potranno godere di un'esperienza gourmet presso il BBay Restaurant, dalle colazioni agli after-dinner cocktails; lasciarsi coccolare dalle nostre terapisti esperte nella SPA Splendido You con piscina interna riscaldata, zona benessere, area relax e cabine private, o approfittare di un'uscita in barca direttamente dal nostro molo.



*Directly overlooking Garda Lake, Splendido Bay Luxury Spa Resort ***** offers an enchanting setting surrounded by greenery.*

Equipped with every comfort for the most classy customers, it has rooms and suites for every need, spa and gym, indoor and outdoor swimming pool with the beach bar, two restaurants with American bar and a convention center.

You will enjoy gourmet experiences at the BBay Restaurant, starting from the breakfast, until after dinner cocktails.

Treat yourself at our Splendido You SPA where you will find expert therapists, the indoor pool, the wellness area, the relax room, private cabins and the gym, or enjoy a boat tour starting directly from our pier.

Leisure Events



Matrimoni • Weddings

Tutti i preventivi vengono personalizzati e creati su misura per rendere il vostro giorno perfetto come l'avete sempre sognato...

All the events are customizable to make Your day perfect as you always wanted...





Per i tuoi giorni importanti • *Special days*

Abbiamo la location ideale per i tuoi battesimi, cresime, feste di laurea e di compleanno. A tua disposizione i nostri bar e ristoranti, la cucina e la pasticceria. Prenota la tua torta in cake design e approfitta del servizio palloncini, decorazioni e molto altro ancora per rendere la tua festa davvero indimenticabile.

We have the ideal location for your sacraments, your graduation or your birthday parties. Take a look at our restaurants & bars, the cuisine and the pastry shop. Book your cake (cake design service available) and ask for the balloon, decorations services & much more. We'll give you an unforgivable party!





Business Events



Eventi Business • Business Events

Le nostre location sono ideali per eventi business di alto livello. Per le tue cene aziendali, i meeting e i team building, ti proponiamo i nostri ristoranti e lo Splendido Bay Resort, dove troverai spazi riservati e tante attività per contribuire al successo della tua attività e dei tuoi dipendenti. Studiamo insieme l'offerta su misura per te includendo camere, pasti, attività e momenti di relax.

Our locations are perfect for high-level business events. For your business dinners, meetings and team building, you can choose between our restaurants and the Splendido Bay Resort, where you will find reserved spaces and many activities to contribute to your business success. We'll study the tailor-made offer for you including rooms, meals, activities and moments of relax with your employees.



Meeting

LE NOSTRE SALE MEETING:

SALA SPLENDIDO BAY - fino a 100 persone

SALA RIVALE - fino a 30 persone

SALA CAMINO - fino a 10 persone

BUSINESS SUITE - fino a 8 persone

ATTREZZATURE:

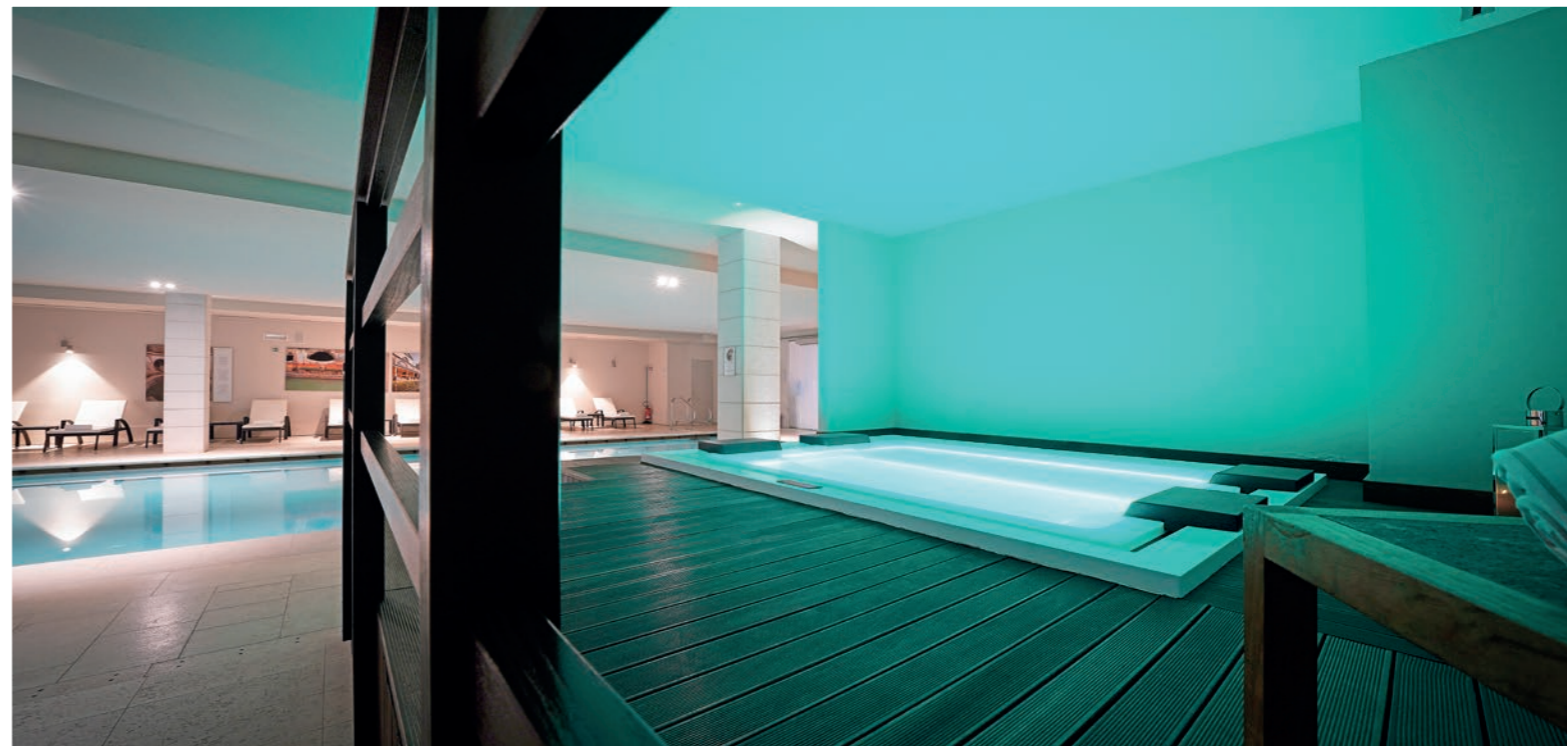
- Impianto radiomicrofono
- Proiettore
- Schermo per proiezioni
- Accesso internet
- Lavagna fogli mobili

SERVIZI DI SEGRETERIA E TRANSFER:

- Team building, advertising, stampa
- Interpreti, traduttori, hostess
- Musica, allestimenti, decorazioni
- Mini-van 9 posti a disposizione degli Ospiti
- Noleggio auto / barca, con o senza conducente

SUGGERIMENTI:

- Colazioni, Coffee Break, Brunch, Aperitivo e Light Lunch
- Cena di Gala o Degustazione
- Percorsi degustativi (vino, olio e altro) e Corsi di cucina
- After Dinner: Open Bar, DJ, Live Band, Intrattenimento
- Voucher regalo: Hospitality, Ristorazione & Spa
- Merchandising (es: il nostro Olio EVO, vino e amaro in confezioni personalizzabili)



I nostri locali in esclusiva

Qualora fossi interessato ad avere uno dei nostri locali in esclusiva, in funzione del giorno e del periodo potrebbe essere condizionato da una tariffa di minimum spending che garantisca al locale l'introito economico medio del periodo in oggetto.



Servizi

Tutti i menù sono personalizzabili in base a stagionalità, gusti, budget disponibile e location. Ogni preventivo verrà creato su misura.

Servizi inclusi

- Stampa menu con nostro format personalizzato
- Musica in filodiffusione

Servizi extra

- Gran buffet di dolci e frutta fresca
- Gran buffet dei formaggi con marmellate, mostarde e frutta secca
- Fontana di cioccolato con frutta fresca
- "Carretto" del gelato
- Cioccolata e rum
- Degustazione di olio e/o vino
- Tableau disposizione tavoli
- Composizioni floreali
- Composizioni con palloncini
- Intrattenimento musicale dal vivo
- SIAE
- Gadget: confezioni con olio e/o vino
- Servizio foto con consegna immediata agli ospiti
- Transfer o tour con la barca - con o senza aperitivo a bordo
- Servizio transfer
- Coffee break (per eventi business)
- Pernottamento (in base alla stagionalità) www.splendidobay.com
- Spa, beauty farm, piscina interna ed esterna www.splendidoyou.com



Menu

Proposta 1

IL RIVALE AL LAGO - BBAY - IL RIVALE IN CITTÀ

Il salmerino marinato al coriandolo e anice stellato
con maionese al basilico

•

I maccheroncini trafilati al bronzo
alla carbonara di lago

•

Il luccio alla gardesana con salsa verde al prezzemolo,
polentina abbrustolita e giardiniera di verdure

•

La torta di rose con crema soffice all'Amaretto*

•

La piccola pasticceria

EURO 65,00 A PERSONA (bevande escluse - coperto incluso)

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE: Euro 20 per persona

(comprensivo di acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)

Vini del territorio: Lugana, Ramarossa, Chiaretto Rivarosa

con aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero: + Euro 5 per persona

*possibilità di sostituire il dolce con una torta del nostro catalogo (vedi catalogo torte)

Proposta 2

IL RIVALE AL LAGO - BBAY - IL RIVALE IN CITTÀ

I maccheroncini trafilati al torchio
con ragoût di corte e salsa Grana

•

Il filetto di manzo
alla Rossini

•

Il lingotto di tiramisù*

•

La piccola pasticceria

EURO 70,00 A PERSONA (bevande escluse - coperto incluso)

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE: Euro 20 per persona

(comprensivo di acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)

Vini del territorio: Lugana, Ramarossa, Chiaretto Rivarosa

con aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero: + Euro 5 per persona

*possibilità di sostituire il dolce con una torta del nostro catalogo (vedi catalogo torte)

Proposta 3

AQUARIVA - IL RIVALE AL LAGO - BBAY - IL RIVALE IN CITTÀ

La melanzana con spuma di Parmigiano,
burrata e pomodoro confit

•

Il risotto "Riserva S. Massimo" mantecato agli asparagi,
crema di robiola e brace di limone

•

La guancia di vitello da latte
con purée di patate Ratte

•

La religieuse
con namelaka al caramello salato*

•

La piccola pasticceria

EURO 75,00 A PERSONA (bevande escluse - coperto incluso)

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE: Euro 20 per persona

(comprensivo di acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)

Vini del territorio: Lugana, Ramarossa, Chiaretto Rivarosa

con aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero: + Euro 5 per persona

*possibilità di sostituire il dolce con una torta del nostro catalogo (vedi catalogo torte)

Proposta 4

AQUARIVA - IL RIVALE AL LAGO - BBAY - IL RIVALE IN CITTÀ

Il carpaccio di polpo con melograno, cuore di sedano
e citronette agli asparagi di mare

•

I ravioli di orata e maggiorana
su crema di pisellini fini

•

Il rollè di branzino e basilico in crosta di zucchine verdi,
sfoglie ed emulsione di zucchine in purezza,
spuma di Grana Padano 36 mesi e tuille al nero di seppia

•

Il semifreddo al pistacchio di Bronte
con carpaccio di lamponi e biscotto salato*

•

La piccola pasticceria

EURO 80,00 A PERSONA (bevande escluse - coperto incluso)

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE: Euro 20 per persona

(comprensivo di acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)

Vini del territorio: Lugana, Ramarossa, Chiaretto Rivarosa

con aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero: + Euro 5 per persona

*possibilità di sostituire il dolce con una torta del nostro catalogo (vedi catalogo torte)

Proposta 5

AQUARIVA - IL RIVALE AL LAGO - BBAY - IL RIVALE IN CITTÀ

La cecina di manzo leggermente affumicata con mattonella di carciofi,
misticanza e salsa al Parmigiano Reggiano

•

Il risotto "Riserva S. Massimo" mantecato allo zafferano
e matignon d'ossobuco

•

I ravioli ripieni di sughetto all'amatriciana
con salsa di pecorino romano e chips di guanciale croccante

•

La rollatina di faraona con spinaci,
la sua salsa e patata Williams

•

La tulipe croccante con fragole
e crema al mascarpone*

•

La piccola pasticceria

EURO 83,00 A PERSONA (bevande escluse - coperto incluso)

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE: Euro 20 per persona

(comprensivo di acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)

Vini del territorio: Lugana, Ramarossa, Charetto Rivarosa

con aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero: + Euro 5 per persona

*possibilità di sostituire il dolce con una torta del nostro catalogo (vedi catalogo torte)

Proposta 6

AQUARIVA - IL RIVALE AL LAGO - BBAY - IL RIVALE IN CITTÀ

L'uovo *Crock* servito con salmone selvaggio,
il suo caviale e salsa al Franciacorta Brut

•

I ravioli di pasta fresca ripieni di patate e porri
con riduzione di Marsala e tartufo nero

•

Il filetto di manzo gratinato al bagòss
con spinacini saltati

•

Il lingotto di cioccolato:
biscuit sacher al marzapane, cremoso nocciola e cioccolato,
ganache al cioccolato Guanaja 70%*

•

La piccola pasticceria

EURO 85,00 A PERSONA (bevande escluse - coperto incluso)

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE: Euro 20 per persona

(comprensivo di acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)

Vini del territorio: Lugana, Ramarossa, Charetto Rivarosa

con aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero: + Euro 5 per persona

*possibilità di sostituire il dolce con una torta del nostro catalogo (vedi catalogo torte)

Proposta 7

AQUARIVA - IL RIVALE AL LAGO - BBAY - IL RIVALE IN CITTÀ

La sfogliatina di patate con tartare di king crab
e salsa al Franciacorta Brut

•

Il wafer di salmone norvegese bio marinato al ginepro e pepe nero
con panna acida e patate viola

•

Il risotto "Riserva S. Massimo" mantecato con code di gambero viola,
radicchio tardivo, pesto leggero e katsuobushi

•

La bruschetta di rombo
con ratatuaia di ortaggi e salsa di mozzarella affumicata

•

Le fragole dell'orto
con crema di yogurt, rabarbaro e brodo fresco di rucola*

•

La piccola pasticceria

EURO 90,00 A PERSONA (bevande escluse - coperto incluso)

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE: Euro 20 per persona

(comprensivo di acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)

Vini del territorio: Lugana, Ramarossa, Chiaretto Rivarosa

con aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero: + Euro 5 per persona

*possibilità di sostituire il dolce con una torta del nostro catalogo (vedi catalogo torte)

Proposta 8

AQUARIVA - IL RIVALE AL LAGO - BBAY - IL RIVALE IN CITTÀ

Il roll di granceola e zucchine
con gel di yogurt greco e olio al pistacchio

•

Le capesante appena scottate con purè di patate alla vaniglia,
avocado, riduzione di sangria e chips di riso nero

•

I mezzi paccheri del "Pastificio Mancini" con polpa di astice bretone,
passatina di pomodori piccadilly e crema di basilico

•

Il filetto di rombo arrostito con uva bianca, indivia belga
e sughetto di cottura allo champagne

•

La tartelletta esotica con namelaka al cioccolato fondente,
cocco fresco e gelato al frutto della passione*

•

La piccola pasticceria

EURO 95,00 A PERSONA (bevande escluse - coperto incluso)

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE: Euro 20 per persona

(comprensivo di acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)

Vini del territorio: Lugana, Ramarossa, Chiaretto Rivarosa

con aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero: + Euro 5 per persona

*possibilità di sostituire il dolce con una torta del nostro catalogo (vedi catalogo torte)

Proposta 9

AQUARIVA - IL RIVALE AL LAGO - BBAY - IL RIVALE IN CITTÀ

Le code di mazzancolle in pasta kataifi,
misticanza e salsa agrodolce allo zenzero e soia

•

Il risotto "Riserva S. Massimo" con ristretto di gambero rosso,
carpaccio di capesante e gel di lime

•

I fagottelli di astice
con brodetto al latte di cocco e menta

•

Il trancio di dentice cotto sulla pelle su letto di spinaci,
salsa al beurre blanc e lamelle di tartufo nero

•

L'ananas caramellato alla vaniglia e cardamomo verde,
gel di lime e cialda di croissant*

•

La piccola pasticceria

EURO 120,00 A PERSONA (bevande escluse - coperto incluso)

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE: Euro 20 per persona

(comprensivo di acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)

Vini del territorio: Lugana, Ramarossa, Chiaretto Rivarosa

con aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero: + Euro 5 per persona

*possibilità di sostituire il dolce con una torta del nostro catalogo (vedi catalogo torte)

Aperitivi e Apericene

In abbinamento ai vostri eventi

o semplicemente per un momento conviviale di aperitivo o apericena,
vi invitiamo a scegliere dalle seguenti proposte di finger food.



Finger food di pesce

L'insalata di polpo tiepida con maionese di fagiolini verdi e agretto all'aceto di Gropello

Il fritto di calamaretti, gamberi, fiori di zuccina e salvia servito nel cono di bambù

I mini blinis con salmone norvegese bio marinato allo zenzero e pepe nero

Le tartellette con salmone norvegese bio marinato e mostarda di pere

I crostini con purea di patata viola e filetto di acciuga del Cantabrico

Le piccole crocchette di baccalà mantecato alle patate

Gli spiedini di gamberi al cocco tostato e lemon grass

I gamberi in pasta phillo con germogli di soia e miso

La tapioca soffiata con guacamole e trota marinata

Le frittelle di gamberi e zucchine

Cruditèe di pesce (ostriche, gamberi, scampi) € 5,5 al pz.

Segue...

Aperitivi e Apericene

Finger food di carne

Il salame nostrano al coltello con baguette calda (tagliati al momento in sala)

Le patatine Granaglia con uovo di quaglia e pancetta affumicata

I marron glacè Agrimontana con lardo e polvere di rosmarino

Le piccole quiche Lorraine calde con porro e guanciaie

Le polpettine di chorizo e spuma di peperone grigliato

I salumi misti dei Colli Morenici con gnocco fritto

La dadolata di mortadella al pistacchio

Le mini tartellette di Caesar Salad

Le boulette di tartare di Fassona

Il vitello tonnato al cucchiaio

Finger food vegetariani

Le quiche di melanzane alla brace, maionese di zucchine e olive taggiasche

I mini gazpacho di pomodoro e fragola con cetriolo agrodolce

I rotolini di crespella con crema di porcini e cerfoglio

Le montanarine con pomodoro fondente e basilico

Le spirali di zuccina e caprino alla menta piperita

I clafoutis di verdure caramellate e pesto

Le crudità di ortaggi in pinzimonio

Le praline croccanti alla robiola

I bon bon di Grana Padano DOP

La mini parmigiana al cucchiaio

Le barbajuan di magro

Aperitivi e Apericene

Selezione di Finger Food

Selezione di 5 finger food a scelta (2 per tipologia per persona)

EURO 25,00 A PERSONA (bevande escluse)

Selezione di 8 finger food a scelta (2 per tipologia per persona)

EURO 35,00 A PERSONA (bevande escluse)

Apericena

Selezione di 5 finger food a scelta (2 per tipologia per persona)

con un **primo piatto** di nostra proposta

EURO 40,00 A PERSONA (bevande escluse)

Selezione di 8 finger food a scelta (2 per tipologia per persona)

con un **primo piatto** di nostra proposta

EURO 50,00 A PERSONA (bevande escluse)

Pacchetti Bevande

PREMIUM

Vini del territorio (1 bottiglia ogni 3 persone) + 1 bevanda analcolica

EURO 20,00 A PERSONA

DELUXE

Champagne Nicolas Feuillatte (1 bottiglia ogni 3 persone)

EURO 30,00 A PERSONA

Tutti gli eventi sono soggetti a disponibilità dei locali e possono essere costruiti in maniera personalizzata con il supporto dei nostri collaboratori.

Light Lunch



Light Lunch

I PACCHETTI SONO RIVOLTI AD UN'UTENZA BUSINESS DURANTE I GIORNI INFRASETTIMANALI

Proposta 1

ANTIPASTO + PRIMO PIATTO + DESSERT

EURO 43,00 A PERSONA - inclusi coperto, acqua e caffè

Proposta 2

ANTIPASTO + SECONDO PIATTO + DESSERT

EURO 50,00 A PERSONA - inclusi coperto, acqua e caffè

Proposta 3

ANTIPASTO + PRIMO PIATTO + SECONDO PIATTO + DESSERT

EURO 60,00 A PERSONA - inclusi coperto, acqua e caffè

PER TUTTE LE PROPOSTE LIGHT LUNCH:

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO VINI DEL TERRITORIO: Lugana, Ramarossa, Charetto Rivarosa

Euro 15 per persona (1 bottiglia ogni 3 persone)

con aggiunta di BOLLICINE: Franciacorta Dosaggio Zero

Euro 20 per persona (1 bottiglia ogni 3 persone)

Light Lunch

I PACCHETTI SONO RIVOLTI AD UN'UTENZA BUSINESS DURANTE I GIORNI INFRASETTIMANALI

Antipasto a scelta tra:

- Il flan di zucca su fonduta di Parmigiano Reggiano e spaghetti di patate croccanti
 - Il prosciutto crudo di Parma 24 mesi con mostarda di mele campanine e gnocco fritto al rosmarino
- Il magatello di vitello cotto al rosa, salsa tonnata, ortaggi e cipolline al balsamico
 - La tartelletta sfogliata con cipollotto e guanciaie stufato su crema di zucchine

Primo piatto a scelta tra:

- Il fagottino di crespella ripieno di ortiche e porcini con vellutata di Bagòss
- Il tabbouleh di semolino alle verdure marinate e bocconcini di mozzarella con pesto di rucola
- Il risotto Riserva San Massimo mantecato allo zafferano e polvere di liquirizia
- I mezzi paccheri con crema di pomodoro piccadilly e burrata alle 10 erbe aromatiche

Secondo piatto a scelta tra:

- La guancia di manzo al vino Ramarossa con polentina morbida del Molino di Bedizzole
 - Lo stinchetto di maialino glassato al timo con patate Williams
- Il filetto di salmone norvegese cotto nel cartoccio di ortaggi profumati allo za'atar
 - Il timballo di spigola al vapore, scorzetta di limone, vongole e carciofi

Dessert a scelta tra:

- Il semifreddo al pistacchio di Sicilia, crosta di sablè alla mandorla e carpaccio di lamponi
- Il tortino caldo di mela Golden e grappa di Moscato con gelato di vaniglia Bourbon
 - Il lingotto di tiramisù con salsa inglese al caffè espresso
 - La crostatina alle pere con cremoso vegetale alle noci pecan e ganache al cioccolato Amatika bianco



RISTORANTE AQUARIVA

www.aquariva.it

030 9995814



RISTORANTE IL RIVALE AL LAGO

www.ilrivale.it

030 9995813



BBAY RESTAURANT

www.splendidobay.com

030 9995810



RISTORANTE IL RIVALE IN CITTÀ

www.ilrivale.it

030 636 5984



HONORÉ BAR PASTICCERIA

www.honore.it

030 9995850



KUOKI MULTIFOOD

www.kuoki.it

030 9131102



SPLENDIDO BAY RESORT

www.splendidobay.com

030 9995800



NOVITÀ 2024

SMERALDO

030 9995899

www.favalligroup.it