



Menù Paris

Aperitivi a Buffet

Bellini Classico, kiwi long drink, fragolino spumante Magnum Belgioiodo bacchini reserve, Conte pellarini brut

Fritti a passaggio: salvia, ciliegie di bufala, zucchine, peperone, carciofi, finocchi, cavolini di bruxelles, alici, chele di granchio

Canapées ai gamberi e tonnata

Crostini con la pistée ad léerd

Barchette al salmone marinato

Spiedini con mozzarelline di bufala e pomodorini pachino

Vol au vent alla mousse di branzino e erba cipollina

Crudités in pinzimonio naturali e vinagrette

Ricottine di bufala al miele d'acacia e fichi

Sedanini con crema di zola e noci

Tortini ai funghi porcini

Bruschette melanzane e pomodori al profumo di basilico

Crostoni con lardo di arnais

Sformatine di riso e zucchine alla menta

Sfoglia alle punte di asparago

Antipasto al tavolo

Culatello della bassa, la coppa regina stagionata di cantina al naturale

Salame a grana grossa del maiale nero

Delizia alla truffe noire calda

Primi piatti

Foglie d'ulivo al pecorino, olive taggiasche e pomodori pachino

Risotto alla crema di zucca e tartufo nero

Secondi piatti

Stinchetti al lime e zenzero con patate al forno al profumo di rosmarino

Torta della cerimonia a vs scelta

Dolci a buffet

Sorbetto alla mela verde e calvados

Crema chantilly ai frutti di bosco

Cuori di cioccolato

Nougatines

Fragole al cioccolato fondente

Frutta sul ghiaccio

Vini doc sauvignon Riserva Conti Barattieri Gutturio Riserva Conti Barattieri, Spumante doc cantine Bacchini
Val Tidone