



Menù 120 €

Prezzo: 120,00€

Cocktail di benvenuto

Prosecco di Valdobiaddene Extra Dry San Venanzio
Cocktail Analcolico
Caramelle di fichi con patè di fegatini di pollo al tartufo nero
Cialde di parmigiano e pere croccanti
Mini quiche con scarola e speck
Chips di riso al nero di seppia e cocco
Cannolo di sfoglia con crema alla ricotta, salmone ed erbe
Provette di pomodoro fresco e burrata di fattoria
Club sandwich al tonno affumicato
Focaccia a lievitazione naturale con crescenza e pepe
Gnocco fritto con speck igp e crudo Marco D'Oggiono riserva

Primi piatti

Paccheri selezione Cavalieri con cernia bianca del Golfo di Gioia Tauro
Risotto al Trebbiano d'Abruzzo, cappello del prete al bergamotto e salvia

Secondi piatti

Cosciotto di maialino da latte alle erbe del nostro orto
Cipolline all'agrodolce e patate all'olio extravergine del Garda e sale Maldon

Dessert e bevande

Torta Nuziale di nostra produzione
Caffè e piccola pasticceria
Vini:
Sostere Bianco Feresin
Centofilari Rosso
Prosecco di Valdobiaddene Extra Dry San Venanzio
Moscato d'Asti Rizzi

