



## Il menu nuziale

Prezzo: 80,00€

### Il Buffet dell'aperitivo

Flute di prosecco

Cocktail alcolico e analcolico

Acqua minerale e naturale

I finger food a bicchiere:

Spuma di gorgonzola e sedano

Pinzimonio mignon e dressing al basilico

Bavarese di patate e polipo

Bavarese di pomodoro e paté di olive

I crostini:

Il crostino di pane casereccio e lardo

Il crostino di pan brioche e salmone marinato

I Canapè:

Il canapè con pomodorino ciritto e ciliegina di mozzarella

Il canapè con tonno fresco ai semi di papavero

A passata:

I soffiatelli mignon alla fonduta tartufata

Le verdure in tempura

Al Buffet:

Le pizzette di sfoglia capresi

Lo specchio di bruschetta di pomodoro e basilico

Scaglie e pecorino in forma

Gli sfoglino alle spezie

Acqua inclusa

## **Primi piatti**

Il risottino con zucca gialla e code di gambero in guazzetto di crostacei

I ravioli casarecci di patate e porri con piccolo ragù d'anatra alla maggiorana

## **Secondi piatti**

Il Turbante d'orata con gamberone imperiale in panatura aromatica con insalatina mediterranea di pomodori passiti, olive, zucchine e capperi

Il sorbetto al limone e polvere di liquirizia.

Il cosciotto di vitello glassato al timo (trionfato in sala alla fiamma) su letto di erbe di campo e patatine novelle al rosmarino.

## **Dessert e bevande**

La Composizione di frutta in spiedini al cioccolato fondente

L'Ikebana di frutta fresca

La Torta nuziale

La Mimosa con composizione di frutta fresca

I Vini della casa (Lugana, Valpolicella Classico e Franciacorta Antinori)

Caffè, distillati e digestivi

Servizio di barman con ricca scelta di Cocktails e Long Drink

Acqua