



Menù nuziali

Prezzo:105,00€

Aperitivo di benvenuto

Aperol Spritz,Vino Prosecco di Valdobbiadene, succhi di frutta

Antipasti

Anelli di cipolla in pastella

Verdure in tempura

Olive ascolane

Gamberi in insalata con verdure crude

Insalata di polipo e patate

Carpaccio di tonno affumicato con ananas

Prosciutto crudo con gnocco fritto

Salame di suino La Granda slow food

Pancetta aromatizzata alle spezie

Pane casereccio

Sformato di verdure con crema di stracchino all'antica delle Valli Orobiche slow food

Torte salate casalinghe

Spiedini di pomodorini,mozzarelline ,melone e anguria

Pizza

Focaccia rustica

Vitello tonnato

Selezione di formaggi italiani d'alpeggio di mucca e di capra, freschi e stagionati serviti con miele di

acacia e marmellate di frutta

Stracchino all'antica delle valli Orobiche

Asiago

Vezzena

Formàcc de fèen

Primi piatti (2 a scelta)

Risotto con lardo e fichi

Risotto ai carciofi

Risotto al melograno e porri
Risotto con zucca e salsiccia
Risotto con Casera e Sassella
Risotto al blu di capra e pere
Risotto agli asparagi bianchi di Cantello dell'az.Mazza
Risotto al limone,salvia e prosecco
Risotto con melone e speck
Risotto ai fiori di zucca e crescenza
Risotto ai mirtilli e formai de mut
Risotto ai funghi porcini
Risotto alla milanese con pistilli di zafferano, riduzione di fondo di vitello e midollo di bue
Risotto con scamorza affumicata e radicchio
Risotto alle castagne,lardo e pepe nero
Gnocchetti di patate con gamberi e fiori di zucca
Gnocchi di pane con cinghiale
Gnocchi di farro con luganega e verze
Gnocchi di farina di castagne con crema di Parmigiano e noci
Gnocchi di patate al pesto di ortiche e nocciole
Ravioli di grano saraceno alle erbe e Casera
Ravioli farciti di zucca, amaretti e mostarda
Casonsei alle pere, ravioli conditi con pancetta croccante

Sorbetto alla frutta

Secondi piatti

Aletta di vitello arrosto con patate e verdure
Coscetta di faraona al forno con patate arrosto
Filetto di maiale al miele d'api nere sicule ,mele e peperoncino
Filetto di manzo agli asparagi di Cantello dell'az.Mazza* oppure ai funghi porcini* oppure ai carciofi *
oppure al Calvados e pepe rosa* oppure allo Sfurzat e radicchio tardivo*.
Tagliata di scamone di manzo con rucola e scaglie di grana padano 18 mesi con patate arrosto
Ganassin di manzo con polenta di farina di mais macinata a pietra

Filetto di branzino con crema di legumi e spinacino

Filetto di Salmone al sesamo con zucchini
Filetto di pesce persico alla milanese con misticanza al limone
Lucioperca dorato con verdure di stagione *
Filetto di Trota salmonata al timo limonato con zucchini

Dessert e bevande

Torta al cioccolato guarnita con panna montata e frutta di stagione
Torta Chantilly alla frutta
Torta al cioccolato bianco con crema alle fragoline di bosco e frutta
Torta millefoglie con crema pasticcera e frutta
Vini bianchi e rossi a scelta in base al menù ,proponiamo :
Lugana di Monte dei Frà e “Nubes” merlot bresciano selezione di San Michele
Vini da dessert: Brachetto e Prosecco di Valdobbiadene docg
Caffè e liquori