

Menù Nuziale

Prezzo:99,00€

Aperitivi

I classici: coppa marinata al soave, pancetta nostrana, speck dell'alto adige, salame veneto, scaglie di grana padano
Prodotti da forno: focaccia alla genovese al sale grosso e olio d'oliva, tranci di piadina romagnola, grissini artigianali alle spezie
Angolo d'estate in bellavista: cascata di melone di sicilia e prosciutto crudo di parma, carpaccio di manzo marinato con scaglie di grana e rucola, e gocce di balsamico
I fritti: frittelle di salvia con prosecco di valdobbiadene, stick di verdure croccanti di stagione, acquadelle di lago, arancini di riso, olive ascolane, mozzarelline panate, bocconcini di carne con semi di sesamo, semi di papavero, classici
Fingerfood in coppette: gamberi con patatine novelle e condimento di salsa di aurora al pepe rosa, insalatina di polipo con olive taggiasche al profumo di basilico ligure, insalatina di riso venere ai sapori d'estate, caprese rivisitata con mozzarella di bufala, confit di pomodori pendolino e pesto ligure, petali di vitello con salsa tonnata su misticanza di insalatine, tartelletta con spuma al salmone affumicato, erba cipollina e uova di lompo, tartelletta con spuma al prosciutto cotto di praga con sfilaci di cavallo e composta di albicocche, roselline di bresaola farcite di mousse ai formaggi freschi, pinzimonio di verdure di stagione

Primi piatti

Risotto ai funghi porcini su crema di parmigiano al profumo di tartufo nero della lessinia
Caserecce di pasta all'uovo con polpo e calamari alla mediterranea profumati con basilico

Secondo piatto

Tagliata di manzo con riduzione di valpolicella
Due contorni di stagione

Dessert e bevande

Sorbetto agli agrumi

Acqua gasata e naturale

Vino bianco custoza e rosso valpolicella classico

Caffè

Vino spumante di valdobbiadene, vino chiaretto rosè

Acqua naturale e gassata

Succo d'arancia, ananas e tropicale