



## Menù Proposta Ginevra

### Cocktail di benvenuto e buffet di antipasti

Sparkling del Barman, Grapefruit, Aperol Spritz , Le Olive Verdi, Sfogliatelle alle Verdure, Canapé di Olive Nere, Cuori di Zucchine e Melanzane Dorate, Tartine con Salmone fumè, Fiori di Sfoglia al Radicchio, Le Verdure in Pinzimonio, Grissini con Prosciutto Crudo di Parma, Noci di Grana Padano, Foglie di Pane con Prosciutto Reale, Vol au Vent con Salsa di Aragosta, Tartelle con Formaggio Valtellinese Fondente

### Primi piatti

Risotto Espresso al Pigato Ligure  
Caserecci al radicchio rosso trevisano e speck

### Secondi piatti

La Tagliata di Manzo alle Erbe Mediterranee  
Cappello del prete di vitello con salsa di Asparagi con contorno di Tortino di Spinaci e Patate  
Fondenti in Crosta Leggera

### Dessert e bevande

Il Sorbettino alla Pesca e Armagnac  
La Torta Nuziale Tartufata Bianca con Riccioli di Cioccolato  
Il buffet di Friandises e caffè con Open Bar  
Mousse al Cioccolato Bianco - Le Delizie di Frolla al Burro  
Le Crêpes Calde al Gran Marnier - Tagliata di frutta fresca - semifreddo con salsa al cioccolato scuro  
La Varietà dei Liquori: Amari Classici - Limoncello - Whisky - Grappe Morbide - I Brandi Italiani - Le Acqueviti Aromatiche - La Liquirizia Fredda- Amaro del Capo