



Menù nozze - Carne

Aperitivo di Benvenuto al Buffet

Prosecco di Treviso docg, cocktail e succhi alla frutta, Olive bianche, verdure in pastella, Crostoni alla sorrentina, Frittelle di ceci e crocchette

Antipasti

Carne salata alla trentina su bouquet di valeriana e lattughino con salsa al melograno e zenzero

La "nostra" caponatina

Burratina pugliese

Primi piatti

Tortelli al formaggio di fossa con crema al caprino

Timballo di anelletti alle erbe aromatiche

Secondi piatti

Bue brasato al Syrah e profumo di bacche di ginepro

Patate sabbiose

Verdura saltata

Dessert e bevande

Torta nuziale "Ali Pascià" su alzata

Acqua minerale Tarèni del Duca Syrah - Duca di Castelmonte igp Spumante Cuvée del Casato - Montagner

note: I Menu elaborati sono un progetto di base su cui lavorare al momento della conferma e potranno essere rivisti, in qualsiasi momento, fino a 1 mese prima dell'evento. Agli sposi saremo lieti di offrire una cena a lume di candela, al ritorno dalla loro "Luna di Miele"