



## Menù Tiepolo - 2024

Prezzo: 97,00€

### Aperitivo

Cocktail aperitivo (Spritz, Colli Euganei Prosecco, aperitivi analcolici).

### Antipasti a buffet

Bastoncini di sfoglia al formaggio e semi di papavero.

Scaglie di grana Padano.

Quiche Lorraine.

Verdure dorate di stagione.

Crostini di Baccalà con confettura di giuggiole.

Canapè con mousse di prosciutto.

Bignè con spuma di gorgonzola e noci.

### Antipasti a passaggio

Crema di mais al formaggio e tartufo.

Battuta di manzo e senape.

Gallina spritz su insalatina.

Burrata con pomodorini e olio evo.

### Primi piatti

Risotto alla quaglia (piatto storico da oltre 50 anni).

Gnocchetti di ricotta e basilico con pomodorini soleggiati.

### Secondo piatto

Fesa di vitello alle erbe aromatiche.

Contorni:

Zucchine trifolate.

Patate rosolate al rosmarino.

## Dessert e bevande

Torta nuziale (Torta del Re).

Buffet di ananas in bellavista, fragole, gelato e dolcette.

Carrello liquori.

Vini DOC dei Colli Euganei bianco, rosso, moscato e prosecco con servizio primo calice.

Il prezzo indicato è per un numero superiore a 80 adulti paganti e sopra i 140 ospiti è previsto uno sconto di euro 5,00 a persona