



Menù Apericena

Primavera/Estate 2024

Prezzo: 70,00€

Aperitivo

Aperitivo analcolico alla frutta, prosecco,
Aperol e Campari

N.10 antipasti e cicheti a scelta

Spiedini con melone, toSELLA di Asiago e menta fresca

Mini sushi di pane e tramezzini a bocconcino

Spuncioni con soppressa, olive e grana padano dop

Bicchierini con cous cous/orzo, pomodorini e basilico

Barchette di bamboo con patate, tonno e olive

Pizzette in pane ed in sfoglia

Cornetti di sfoglia prosciutto e formaggio

Taglieri di formaggi con marmellate

Taglieri con torte salate a quadrotti

Girelline di frittata colorate con porro, erbe e ricotta

Bruschettine con salsine ai due sapori

Panna cotta salata al parmigiano e caviale di melanzane etc...

Angolo dei fritti a vista

Angolo delle tigelle, dei toasts e dei mini hamburger cotti a vista

Primi piatti

Crespelline con melanzane e provola

Fusilli al ferretto alla crudaiola

Risottino limone e basilico, erbe e cacioricotta

Mini paccheri con ragù di faraona e verdure

Orecchiette con pesto di zucchine

Fusilli al ferretto con Basilico e crema di burrata allo zafferano

Cuori di pasta con insalata di riso venere con olive taggiasce e pachino

Dessert e bevande

Torta nuziale (a scelta e a peso esclusa dal prezzo)

Spumante

Caffè, liquori e selezione di grappe