



Menù Autunno 2024

Prezzo: 86,00€

Aperitivo

Aperitivo analcolico alla frutta , prosecco,
Aperol e Campari

Antipasti a buffet

Spiedinotti con salumi e formaggi e vegetariani
Millefoglie di verdura
Rotolini di melanzane alla parmigiana
Bicchierini con bufaline, pomodorini e basilico
Bruschettine di polenta c/funghi o radicchio e salsiccia
Gazpacho in bicchierino con burrata e pinoli
Tortini di patate con speck e rosmarino
Cestini di brisèe con ratatouille di verdure
Mini quiches con radicchio e provola
Taglieri di formaggi con marmellate
Taglieri con torte salate a quadrotti
Girelline di Frittatine colorate
Cestini di patate grigliate con funghi e tartufo etc..
Angolo dei fritti a vista oppure delle Tigelle a vista e della polenta con
sughi, pucce e intingoli

Primi piatti

Crespelline con melanzane e provola oppure radicchio e ricotta oppure con zucca e porcini
Mini paccheri con crema di robiola, zucchine e pistacchi
Risottino erbe e cacio ricotta, mele e speck con pere, gorgonzola e noci
Tagliolini con farfalle e verdure e funghi
Fusilli al ferretto con pesto di zucchine e basilico
Cappellacci di zucca con burro alle noci e salvia

Secondo piatto

Pancia di maialino cotto a bassa temperatura alle mele
sottofesa di vitello al serprino etc...

Dessert e bevande

Torta nuziale a scelta (a peso esclusa dal prezzo)
vini e Spumante
Caffè, liquori e selezione di grappe