



Menu 2025

Prezzo: 90,00€

Menu Standard

Gran buffet di benvenuto:

- Bevande:

Spumante, cocktail analcolici e acqua.

- Finger Food:

Alcuni esempi sono: mozzarelline con caviale di lompo, uova ripiene, polpo al rosmarino, baccalà, mini capresi, barchette brisee e con ricciola, tartellette e caramelle di bresaola al caprino.

- Salumi:

Alcuni esempi sono: Crudo, salame, mortadella, coppa e speck.

- Pane e lievitati:

Alcuni esempi sono: Focacce, pizze, pizzette di sfoglia, panini farciti e brioches salate.

- Caldi e fritti:

Alcuni esempi sono: Torte salate, frittate farcite, stick di mozzarella, roastick, petali di cipolla fritti e jalapenos fritti.

- Selezione di formaggi:

Alcuni esempi sono: Salva cremasco, caprino, selezione di pecorino, ricotta doppio forno e forma di grana padano.

N° 2 Primi piatti a scelta tra:

- Risotto mantecato agli agrumi, gamberi e sabbia di Reggiano.

- Pacchero fresco al salva, crudo San Daniele e dress di lattughino.

- Ravioli di baccalà, vellutata di broccoli, cozze e lime.

- Orecchiette al patanegra, zafferano e clorofilla di spinaci.

N° 1 Secondo piatto a scelta tra:

- Reale di vitello in salsa di funghi e patate allo scalogno.

- Filetto di maialino nero bardato alla senape, miele, patate e nocciola.

Villa Fabrizia Resort

- Branzino con verdure croccanti e crema di fagiolini.

- Cacciucco d'ombrina, peperone giallo e peperone crusco.

Sorbetto al limone

Torta Nuziale.

Caffè servito dopo la torta.

Acqua Minerale Naturale e Frizzante, bibite e caffè:

In omaggio con ogni menu, 1 bottiglia di vino ogni 2 persone: