



Menù Convento del Carmine

Aperitivo

Chardonnay di Cadis Brut

Cocktail Tropicale alcolico/analcolico

Spremute di arancia e di pompelmo

Acqua Minerale e Naturale

Isola del Frittino all'Italiana:

Souplì, crocchette di mais e semolino, verdure, olive ascolane, gnocco emiliano, ovaline di mozzarella, pettole, carciofi pastellati

Isola del salumiere con gerle di pani e grissini:

Trancetti di salumi lodigiani all'asse: coppa piacentina, cacciatorini, salame rustico, lardo dolce venato, Prosciutto di Parma in morsa al coltello

Isola rustica

Sfogliatine alle erbe, ai formaggi, ai peperoni, alle acciughe, al salmone, ai carciofi

Frollini salati: alle noci, al pecorino e mandorle

Bocconotti al rosmarino, ai pinoli, al sesamo, alle noci

Frittatine al prosciutto, agli ortaggi

Cannoli al salmone, ai carciofi, alle noci, ai formaggi

Crostoni di porcini, con lamelle di grana, al pesto

Gelosie ai formaggi e alle verdure

Bruschettine: con lardo e alla caprese

Isola del casaro con piastra calda

Tigelline con mascarpone, piadine con sqaquarone e rucola

Grana in forma al tocco

Convento del Carmine

Pecorino in forma /o Raspadura di grana

Tagliere con bocconcini di formaggi italiani freschi, morbidi e stagionati

con miele e mostarda di verdure

Primi piatti

Tortelli al burro d'erbe e trito di porcini /o altro

Risotto con fiori, lamelle di zucchine e provola dolce /o altro

Secondi piatti

Mocetta di vitello al tagliere /o Scottata di manzo con rosmarino e grana /o

Finissima di vitello con funghi /o Cosciotto di vitello al tagliere /o

Finissima di manzo con raspadura di grana e rucola

Sformato di patate ed erbette /o Botticelle con funghi

Dessert e bevande

Torta Nuziale

Caffè

Vino bianco e rosso della Cantina San Lorenzo di Soave

Maximilian Cuvée di Cadis Charmat

Moscato

Acqua Minerale e Naturale

Costo menù per minimo N. 100 ospiti adulti, 10% IVA.