



Lista dei piatti da scegliere per ricevimenti nuziali

Antipasti:

- Flan di Spinaci con salsa al Taleggio
- Strudel di verdure di stagione con salsa allo yogurt bianco alle erbe
- Tortino alla barbabietola su salsa verde e croccante alle mandorle
- Panna cotta salata con pomodori semidry su crumble di olive e capperi

Primi Piatti:

- Risotto Martini bianco e Lime
- Crêpes nera allo schiz e pastin su salsa di pomodoro
- Bauletti con friarielli e Caciocavallo Silano DOP e rapa rossa
- Panciotti con finferli e fontina DOP su crema di zucca
- Mammoli su crema di zafferano e scamorza a scaglie
- Gnocchetti di zucca con crumble di amaretti e burro al rosmarino

Secondi Piatti:

- Arrosto di tacchino alle erbe aromatiche
- Roast-beef di Manzo con salsa ai funghi
- Peposo di manzo su purè di patate
- Guancetta di maiale al vino su crema di ceci aromatizzata al rosmarino
- Carrè di maiale all'anice su salsa di mele al rafano

Contorni:

- Caponatina di verdure
- Patate arrosto

Castello di Zumelle

- Erbette saltate al burro