



Esempio Menù di carne per Matrimonio

Prezzo: 55,00€

DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI A BUFFET

Prosciutto crudo Polesano

Maialino cotto in forno a legna

Soppressa casereccia

Coppa di maiale macerata al vino rosso

Pancetta stagionata polesana

Lonza stagionata ricoperta di cenere e calce

Lardo polesano con aromi naturali

accompagnato con pane di focaccia

FORMAGGI

Grana padano stravecchio

Caciotta di latte di mucca

Caciotta al pepe nero

Pecorino fresco

Bocconcini di pane di focaccia con salse alle olive

Bocconcini di pane di focaccia con salsa capricciosa

Insalatine miste tagliate julienne condite con vinegrette

Insalatina di verdure in agrodolce

Perlata bianca con funghi e fagioli in umido

BEVANDE

Frullati di frutta

Cabernet Paòni - Cantina Paòni

Prosecco – Cantina Astoria

Acqua minerale naturale

INIZIO CONVIVIO A TAVOLA

BIS DI PRIMI PIATTI

Riso Carnaroli del Delta con tastasale e radicchio

Bigoli al torchio al sugo di Cinghiale

SECONDI PIATTI

Arista di maiale cotta in forno a legna

Spicchi di patate al profumo di rosmarino

Verdure cotte all'olio

Spadellata di verdure di stagione

DOLCE

Diplomatica a due piani con crema pasticcera e cioccolato,

pan di Spagna e pasta frolla, ricoperta con panna di latte

VINI A TAVOLA

Piceno – Cantina Moncaro

Bianco di Custoza – Monte del Frà

Acqua minerale e naturale

VINI DA DESSERT

Moscato – Cantina Astoria

BEVANDE

Acqua minerale naturale

Caffè espresso

Amari e digestivi