



Menù di primavera

Prezzo: 80,00€

Cocktail di benvenuto con brut e rosè, succhi vari, analcolici e cocktail

Tartine finger-food alle mousse di formaggi e verdure,
crostini caldi alle creme di tartufo, olive e rustica

Grand buffet di Antipasti :

Isola dei fritti espressi a vista, verdure pastellate al cartoccio, mignon di riso, mozzarelline in carrozza, mele e cremine.

Angolo rustico, con taglieri di salumi al taglio con focaccia bianca

Specchi di formaggi stagionati, alle spezie, primosale e speciali serviti con le nostre confetture artigianali.

Angolo delle zuppe: zuppa di farro con i ceci e i pachino; zuppa di legumi con orzo.

Primi piatti

Tagliolini freschi con pachino, gamberi e olive taggiasche al profumo di salvia

Paccheri di Gragnano con caprino, pistilli di zafferano e fiori di zucca

Secondi piatti

Cosciotto imperiale di maiale al forno servito in bellavista

Tortino di verdure

Mini cocotte di pinzimonio all'olio d'oliva

Dessert e bevande

Torta nuziale, millefoglie a vista con crema chantilly, fragoline e scaglie di fondente

Vini in selezione d.o.c.

Prosecco e spumante