



Proposta Edgar

Prezzo:100,00€

Aperitivo

Spritz all'Aperol, Cocktail della casa, Analcolico, Acque aromatizzate con frutta e verdura di stagione
Vino spumante, vino bianco e rosso nostra selezione 2020, acqua minerale naturale e gasata

Antipasto a buffet

L'angolo del salumaio: prosciutto di Parma in morsa affettato a vista davanti agli ospiti, gnocco fritto, lardo di colonnata e coppa piacentina, salame di varzi e pancetta steccata serviti all'asse, lonzino di maiale agli aromi, grissini stirati a mano con pancetta al rosmarino.

Il casaro: degustazione di Parmigiano Reggiano 24, 36 e 48 mesi accompagnato da miele d'arancia di siciliane, marmellate Bio, nero di Sicilia al pepe, selezione di caciottine aromatizzati alle erbe, al peperoncino, alle olive, alla pere e zenzero, al peperoncino, stracciatella di bufala e basilico, gorgonzola dolce dop, caprini e formaggi assortiti

Il fornaio: focacce artigianali servite a buffet, classica all'olio evo, al pomodorino fresco e origano, alla crescenza e rosmarino, alle verdure fini e basilico, selezione di pane, bugeuette, ciabattine alle olive, selezione di taralli, pane carasau.

Il vegetariano: bicchierino di Cous Cous tiepido ai sapori dell'orto, paprika dolce e prezzemolo, Nido di Venere con asparagi saltati, scalogno delicato e fragole fresche, farro tiepido con verdure di stagione, capperi e mentuccia fresca, caponatina di verdure alla mediterranea e pesto di pomodoro fatto in casa, hummus di ceci alla nostra maniera, fiammiferi di carote e zucchine croccanti, ceci Sarah (varietà unica siciliana), tiepidi serviti in ceramica monoporzione

La Friggitoria (preparata a vista): verdurine in pastella aromatizzata con fiori di zucca, foglie di salvia o anelli di cipolla, fritto di pescato del giorno con sogliole, triglie, alici e calamari

Primi piatti

Carnaroli di cascina agli aromi con timo e lime
Fusilli allo champagne con panna al curry, salsiccia e radicchio di verona

Dessert e bevande

Mousse al cioccolato ai frutti rossi

Panna cotta alla fragola

Dolce al pistacchio con mandorle tostate.

Soffice ai frutti di bosco con scaglie di cioccolato

Cannolino alla siciliana con degustazione di cioccolato modicano

Diplomatica con panna e crema chantilly, Cannolino di sfoglia alla crema pasticceria

Cestino di frolla alla crema e frutta fresca

Assortimento di biscotteria di mandorla

Angolo con the, tisane, servite con Samovar scenografico

Torta nuziale

Brindisi finale

Caffè e amari