



**Menù Top Gold abbinato alla  
promozione All-Inclusive  
(offerta con Villa in  
esclusiva)**

Prezzo:140,00€

**Aperitivo**

Prosecco millesimato doc, bellini, mimosa, aperol spritz, succhi e spremute di frutta.

Tris di focaccia rustica home made con: cipolla di tropea, pachino, rosmarino delizie di sfoglia  
assortite mini bun con crema al tartufo e crema al formaggio mini croissant ripieni di finocchiona e  
prosciutto di Parma

**Antipasti**

Angolo del mare

Insalatina di mare con profumo di limone polpo e patate prezzemolate riso selvaggio e basmati con  
frutta e gamberetti alici all'aceto di mele letto di indivia e cipolla rossa arrostita salmone al vapore e  
le sue salse in emulsione ostriche al ghiaccio in bellavista

Gli affumicati di villa zani

Tonno rosso agli agrumi salmone al profumo di lime

Il mare caldo

Flambè di gamberi e capesante cozze al gratin soutè di cozze

Angolo dei caldi espressi e delle carni

Strapazzato al tartufo in bellavista porchettina calda al finocchietto selvatico polpette calde di manzo  
con cicoria ripassata costine di maiale con salsa barbecue bao al vapore con pulled pork vitello

## tonnato

### Angolo dei salumi

Carpaccio di manzo agli agrumi prosciutto di parma al taglio finocchiona spianata romana mortadella al pistacchio salamella lardellata salame piccante

### Angolo dei formaggi

Parmigiano reggiano dop pecorino di pienza scorza nera formaggio alle noci caciottine assortite pecorino piccante mozzarella di bufala ricotta affumicata a vista bavarese di caprino assortite il tutto accompagnato da marmellate gelatine e mieli

### Angolo dei fritti (Pastellatura espressa e frittura a vista)

Mozzarelline in carrozza panzerotti crocchette di patate ed erba cipollina mini supplì di riso zucchine funghi melanzane peperoni cipolle foglie di salvia mele

### Angolo del vegetariano

Mini parmigiane di melanzane mini parmigiane di zucchine insalata di cereali con verdure olive di gaeta e ricotta salata cous cous con mirepoix di verdure profumato alla curcuma rucolata con frutta e mozzarella di bufala

### Angolo del panettiere

Pane al papavero bottoncini al latte grissini stirati a mani al sesamo pizza bianca pane alle noci pane alle cipolle pan brioche pane al miele. (Il pane viene prodotto per voi in giornata dai nostri chef)

## Primi piatti

Risotto con gamberi riduzione di arance e mandorle tostate ravioli home made ripieni di salsiccia e pera con burro e salvia e cremoso al parmigiano

## Secondo piatto (Accompagnato da due contorni)

Tagliata di filetto in salsa balsamica al rosmarino patate arrosto assortimento di verdure grigliate

## Dessert e bevande

La torta nuziale

Il buffet dei dolci

Cheesecake alle fragole torta sacher torta caprese bavarese alla vaniglia e cioccolato bianco  
semifreddo al limone semifreddo al croccante di caramello e caffè torta di yogurt ai frutti di bosco  
crostate di frutta e creme crepes al flambagè con nutella e pistacchio

Fantasia di frutta

Selezione di vini doc e igt (rigorosamente abbinati alle portate) prosecco millesimato doc

Caffè e open bar Grappe, amari, whisky, sambuca, limoncello