



Menù Wedding Standing

Fingerfood per l'aperitivo:

Pralina di formaggio fresco in manto di fiori eduli su chutney di mela e cipolla; Gambero in tempura su verdure marinate in salsa asiatica;

Mini canederli serviti sul tronco (formaggio, spinaci e rapa rossa); Carpaccio di vitello con finferli sottaceto, cipolla rossa e pecorino stagionato; Focaccia fatta in casa a lenta lievitazione con Speck & rucola;

Trota affumicata a legna su in salata panzanella con basilico e porro;

Standing Dinner Menu:

Risotto „Carnaroli stagionato 22 mesi „ Al Passo del Leone '□ aroma di limoni „ Amalfi" gambero rosso & punta di rosmarino;

Pralina di patate farcita con formaggio & noci, datterini & crescione Sakura;

Guancette di manzo brasata nel fieno di malga, purè di sedano rapa & verdure di mercato; Panna Cotta con croccante di mandorle e menta;

Mousse "Valrhona Dark Noir" con fragole & mirtilli;