



Menù Vigneto

Prezzo: 105,00€

Aperitivo

Antipasti

Proposta di quattro tipologie di salumi scelti accompagnati da gnocco fritto, pane e grissini speciali

Selezione di formaggi delle nostre valli e malghe

Poker di sushi con pesce crudo e verdure

Foglie di salmone marinato

Crema di patate con polpo

Lollipop di caprese

Lecca lecca di Grana Padano e varie scelte a seconda delle stagioni

Fritto misto dell'orto

Murgia mare in crosta di farina di grano

Frittelle di zucchine

Ricotta e menta

Mozzarelline panate

Fritto misto mare

Show Cooking

Filetto di tonno al sesamo cotto a vista

Formaggio di malga alla piastra

Crema di mais accompagnata da moscardini e baccalà mantecato

Primi piatti

Risotto mantecato al Franciacorta e Bagoss con cialda di Grana Padano

Pasta fresca con gamberi zucchine e pomodorini in cesto di pasta filo

Secondi piatti

Filetto di branzino dorato con ragù di mare e crostone di polenta

Servizio del sorbetto

Filetto di manzo in crosta di mele con brunoise di verdure e riduzione bordolese

Dessert e bevande

Torta nuziale adeguata ai vostri gusti ed esigenze scenografiche

Trionfo di frutta e fontana di cioccolato

Tris di piccole mousse monoporzionamento, piccola pasticceria

Caffè e correzioni serviti al tavolo

Spritz Hugo Bellini Aperitivo analcolico

Prosecco Extra Dry DOC "Bedin", Moscato d'Asti

Bianco "Falanghina del Sannio" - Rosso di Toscana "Le Mura"

Open bar