



Un Viaggio nel Gusto

Per cominciare

Gli **antipasti** a buffet e le nostre isole del gusto: l'Isola delle frittiture in olio BIO, l'Isola del pan per focaccia, l'Isola del mare e dell'oriente e angolo crudité di mare, l'Isola del casaro, l'Isola del contadino e la salumeria del Baratello in show-cooking

I Primi

Il risotto carnaroli con guancialino di Patanegra croccante, fiori di zucchine, zafferano del Garda mantecato con formaggella di Tremosine

Il mezzopacchero con dadolata di zucchine, pomodorino pachino e basilico

I secondi

La scottona di Angus in tagliata con aromi da churrasco, olio EVO del Garda e sale di Maldon

Le patate al forno con buccia di rosmarino

Il dolce nuziale

Il buffet di frutta di stagione e dolci goloserie con intrattenimento musicale

Il caffè e l'open-bar

I vini

Chiaretto doc del Garda - cantina Pasini

Prosecco Cartizze DOCG della Valdobbiadene cantina Hamsik

Lugana doc 20/25 cantina Scolari