



Tra Mare e Terra

Per cominciare

Gli **antipasti a buffet** e le nostre isole del gusto: l'Isola delle fritture 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 gamberi rossi in tartare, fiori di zucchine e grattugiata di lime

Il quadrotti di Asiago e radicchio trevisano al burro versato di malga e salvia

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 e chips di bacon

Il* dolce nuziale*

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

Il caffè e l'open-bar

I vini

Franciacorta Saten cantina Ater Collis

Lugana doc 20/25 cantina Pilandro

Scudiero doc Garda Merlot cantina Borgo la Caccia

Franciacorta brut cantina Ater Collis