



## Menù D'esempio

Prezzo: 95,00€

### Aperitivo

Acqua, spritz, analcoico alla frutta e vini selezionati  
Salame al taglio con pane tipico della zona  
Piccole brioches salate ripiene di crudo di Parma  
Sgonfiotti con burro, acciughe e olive  
Spiedini freschi con mozzarelline, pomodorini e basilico  
Cestini di pane con trota salmonata  
Polpette di salmone affumicato con formaggio caprino  
Carpaccio di bresaola e scaglie di grana  
Gamberone croccante in crosta di mandorle  
Scaglie di Grana Padano con uva e frutta fresca  
Mozzarelline, fritti misti e olive ascolane

### Primi piatti

Risotto carnaroli allo zafferano con fiori di zucca  
Garganelli all'uovo con ragù di vitello e julienne di verdure croccanti

### Secondo Piatto

Roast-beef con insalatina di stagione e patate al rosmarino

### Dessert

Buffet di dolci  
Piattoni di frutta fresca  
Pasticceria artigianale  
Spuma allo yogurt con frutti di bosco  
Bavarese alla vaniglia con salsa ai lamponi  
Gelato artigianale

Caffè e digestivi.