Menu Cacciani a carne 2026

Antipasti

Aperitivi a buffet accompagnati da Prosecco, Pritz, Frascati ghiacciato, succhi di frutta
Isola della tradizione: banco dei salumi e formaggi del territorio:coppa, lonza, corallina, coppiette, mortadella, prosciutto, parmigiano e treccia di bufala, serviti con focacce calde
Isola del drink, prosecco, brut,spritz, cocktail leggeri e degli stuzzichini degli chef (tortino di zucchine in fiore, patata ripiena di patata con fonduta ai funghetti Pezzali ;mini crostini alla provatura, ...ed altre primizie del periodo ...
Isola dei fritti verdure di stagione, fiori di zucca, suppli', polpettine,gnocchetti fritti, crocchette.....

Primi piatti

Strangozzi di farro con galletti, porcini e profumi di bosco
Fagottini di melanzane alla parmigiana, su crema di bufala, pesto e pomodori confit

Secondi piatti

Reale di vitello con salsa alle primizie della fine Estate , tortino di patate e
Assaggio di tagliata di manzo con pietre ollari

Dessert e bevande

Torta nuziale
Le proposte al buffet di Caterina,
la frutta offerta dalla stagione
I semifreddi monoporzione
Caffè, liquori e biscottini
Aperitivo e 3 Vini selezione Cacciani(da assaggiare insieme)