



Lancillotto

Aperitivo

Oasi del barman

Prosecco di valdobbiadene, cocktails espressi del barman, selezione di vini rossi, bianchi e rosè

Antipasti

Oasi dei formaggi: Bocconcini di pecorino fresco e abbucciato con miele e composte di frutta, ricotta del pastore, varietà di erborinati

Oasi rustica: Crostini neri all'aretina con pan bagnato nel brodo

Oasi della nonna: Terrina di pappa al pomodoro e panzanella nel pane

Oasi dei salumi: Prosciutto, capocollo, salame e finocchiona del salumificio bruschi

Oasi del pane: Schiacciata casalinga ai multicereali, fantasia di grissini artigianali, schiacciata salata croccante, pane della tradizione con farina verna

Oasi del fritto: Olive all'ascolana, salvia fresca, verdure e coccole fiorentine

Giro di mignon caldi: Pizzettine, brisè agli asparagi, bignoline al tartufo, vol-au-vent ai funghi

Primi piatti

Risotto zucchine e fiori di zucca mantecato al taleggio

Pappardelle al sugo di chianina

Secondi piatti

Filetto di maiale bardato al lardo servito con mele saltate e patate arrosto

Insalata dell'orto

Dessert e bevande

Torta nuziale

Girone dei golosi

Mignon di pasticceria, frutta

Caffè, liquori e open bar

Prosecco di valdobbiadene,

Castello di Valenzano

Chardonnay "i mori" Tenuta La Pieve

Chianti riserva tenuta LaPieve

Asti Balbi Soprani d.o.c.g.