



Merlino

Aperitivi

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

Antipasti

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

Oasi rustica: Crostini neri all'aretina con pan bagnato nel brodo, coccole fiorentine con prosciutto e stracchino

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

Oasi dei salumi: Capocollo, salame e finocchiona del salumificio bruschì

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

Oasi di canapee's: Caramelle di prosciutto ricotta e cannella, fagotto di mortadella con philadelphia al tartufo, bocconcini di bresaola al formaggio, saccottino di capocollo e crema di fichi

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

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

Primi piatti

Ravioli di burrata ai pomodorini fiammeggiati

Tagliatelle al sugo bianco di cinto senese

Secondi piatti

Gran carrè di vitellina da latte al forno servito con indivia arrostita

Insalata di campo

Dessert e bevande

Torta nuziale

Girone dei golosi

Ombrelliere di frutta mignon di pasticceria

Castello di Valenzano

Caffè, liquori e open bar
Prosecco di Valdobbiadene
Chardonnay "I Mori" Tenuta La Pieve
Chianti Riserva Tenuta La Pieve
Asti Balbi Soprani d.o.c.g.