



Ginevra

Aperitivo

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, stracciatella, parmigiano in forma

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 bruschi, salsicce di cinghiale

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

Oasi del macellaio toscano: Tartare di chianina con le sue salse, panini al lampredotto, finger di fegatelli, grifi all'aretina

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

Tortelli di pecorino di pienza con fonduta di pere fresche

Tagliatelline ai mirtilli al sugo di cacciagione

Secondi piatti

Filetto di manzo al chianti servito con sformatino di verdure di stagione

Dessert e bevande

Torta nuziale

Castello di Valenzano

Girone dei golosi
Ombrelliere di frutta e mignon di pasticceria
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.