



Menù Promozionale

Aperitivo

Spumante blanc de blanc,
Spritz, tropical di frutta
Tartine con salmone e maionese di agrumi
Tartine con crema di olive e pomodori confit
Crostini all'italiana con pomodori confit,

Antipasto

Tagliere di salumi: salame corallina di Norcia, salame al cinghiale, salame norcino, salamella di prosciutto intero alla morsa con focaccine
Tagliere di formaggi: ciumachella di capra, formaggio ubriacone, rugantino, sila al peperoncino, giungata spiga bianca, fiore dolce, fiore del pastore con abbinato confettura e mostarda, burrata e basilico sformatini di ricotta e menta, traccia di bufala intera al taglio.
Degustazione di vino chardonnay e chianti docg
Salmone al carpaccio, carpaccio di polpo con vinaigrette e pepe rosa, cozze graten, capriccio di mare
Fritti: gamberetti al panko (pangrattato giapponese), fiori di zucca e salvia in pastella, arancini cacio e pepe con crema di mortadella, rondelle alla amatriciana, vegetali in pastella, montanarine al pomodoro e basilico, spiedino di pesce

Primi piatti

Risotto con gamberoni imperiali, radicchio trevigiano e provola
Ravioli con fonduta di burrata, zafferano e pistacchio oppure tonnarelli al ragù bianco di anatra carciofi croccanti e scaglie di pecorino

Secondo piatto

Sella di suino in crosta di pan brioche con fascetto di asparagi & dadolata di patate

Dessert

Dolce di nozze & spumante

Mimosa alla mela verde, tiramisù con spolverata di caffè

Profiterole di zabaione con lamponi, foresta nera, sbriciolata, shottini

Monoporzioni assortite

Trionfo di frutta

Caffè & distillati inclusi.

Il menù è adottato nelle promozioni per i matrimoni, può essere modificato ed ampliato!