



## Menu Imperiale

Prezzo: 143,00€

Un connubio perfetto tra standing buffet e cena placée

### Dalla bouvette:

Calice di Spumante Contessa

Acqua minerale e analcolico

### Dal buffet:

Salumi di maiale nero, verdure all'agro

Formaggi Erbavoglio accompagnati da miele di montagna e confetture

Selezione di pane con lievito madre, grissini, homemade cracker

Focacce al tegamino con prosciutto di maiale nero e 'nduja

Focacce al tegamino con zucchine marinate alla menta e formaggio bianco

Assortimento di fritti: olive all'Ascolana, fiori di zucca, mini panzerotti, fagiolini spicy

Bruschetta, salsa tonnata e nocciole

Mini torta salata vegetariana

Verdure in pinzimonio con dressing alla senape

### Cena placée:

#### Primo piatto

Risotto Parmigiano 36 mesi, aceto balsamico, verdure croccanti

#### Secondo piatto

Fracosta di Angus "alga Kombu e soia", patate, coriandolo, sesamo

#### Torta nuziale

### Bevande Incluso:

Acqua minerale naturale e frizzante

Dolcetto d'Alba di Boglietti / Soave Classico di Bolla Andrea (nella proporzione di 1 bottiglia ogni 4)

Brindisi con Contessa bio brut al taglio della torta

Caffè e frivolezze