



Menu' di Carne

Buffet

Isola dei Formaggi: Grana scagliato, Bufale, formaggio ubriaco, formaggi di capra, accompagnati da marmellate di pomodoro, arancio e melone

Isola dei Salumi: Prosciutto di Parma, Mortadella classica, Salamina ferrarese nostrana al taglio, Salami, ciccioli frolli, accompagnati da pinzini e piadina artigianale

Isola dei Finger: conigli di calamari, mazzancolle con marmellata di pomodorini, fiori di zucca in tempura, tartare di ombrina con senape in grani e tropea, bottone pan Brioche alice cantabrico e ricciolo di burro al rosmarino, triangoli di polenta e baccalà mantecato

Isola sfiziosità: Tartelle alla curcuma con patè di funghi e rucola, cannoncino ripieno di asparagi, arrosticini, tapas di pulled con maionese al lime, praline di zucca e sesamo, mini burger di angus e vegetariani, cestini di briséé con Spuma di bufala

Primi piatti

Mezzelune di riso ripiene di radicchio su fonduta di bito e restrizione al Sangiovese
Tagliolini ai mirtilli con piccolo ragu' di fagiano e frutti di bosco

Secondi piatti

Filetto di vitello al traminer con marmellata di cipollotti e pomodorini confit
Reale CBT julienne di verdure in wok e gocce di burrata
Patate arroste, verdure alla griglia

Bevande e dessert

Vini Bianchi Cantina Friulana (Attems), vini rossi Cantina Frescobaldi, Bollicine Prosecco Villa Sandi zona Valdobbiadene, Spritz (miscelato), Hugo, Spremute di frutta fresca come Analcolico (possibilità di aggiunta di prosecco), acqua e bibite. Vini Friuli Venezia Giulia Alturis, Ribolla gialla, Pinot Grigio
Millefoglie con frutti di bosco o Wedding Cake
Caffetteria e amari