



Menù Estate

Prezzo: 115,00€

Aperitivo

Succhi di frutta, acque aromatizzate, Prosecco, centrifugati alla frutta, acqua minerale e naturale, stuzzichini e finger food, delizie del forno in monoporzione, mini tramezzini farciti in fantasia, bocconcini salati

Il buffet ad isole

Aperitivi e cocktail: mix alla frutta alcolici ed analcolici, prosecco di Valdobbiadene, spritz, bellini, baby mojito, acqua, bibite, birra.

Il fuoco: selezione di frittura di terra e mare con mix di bocconcini in fantasia (verdure in tempura, fiori di zucca, olive all'ascolana, mozzarelle in carrozza, panzarotti, pagelle, gnocchetti fritti, bastoncini di terra e mare, popeline vegetariane, polpettine di carne, bocconcini di pesce, frittura mista di pesce, supplì...)

Il mare: insalatina di piovra e patate, carpaccio di salmone, insalatine del pescatore con molluschi e verdure, tartine di mare, vœut au vent con creme morbide aromatizzate, cocktails di gamberetti, molluschi, frutti di mare in fantasia.

La Puglia: le trecce e i bocconi fior di latte con i taralli ai tre colori, le opaline alla panna, le mozzarelle di bufala, le trecce di bufala, le burrate, la ricotta fresca, il mascarpone di bufala, la stracciatella e i bocconi di panna con cesti di pani tipici.

La terra: angolo rustico con selezione di salumi misti e gnocchetti fritti, selezione di formaggi stagionati e confetture, fantasia di bruschette mediterranee, tartine e bocconcini salati dorati al forno.

L'aria: assortimento di canapes su specchi, briselline alla spuma di formaggi e fegatini, torte salate assortite, trionfo di finger food alle tre cotture, fantasie del forno in monoporzione, mini tramezzini e mini hamburger di terra e mare in fantasia.

Ferrara: l'angolo rustico di pani tipici conditi, il pasticcino alla moda estense aromatizzato al tartufo, i mignon al ragù bianco e pasta al biscotto, flan di zucca e parmigiano in bicchierini, il melone a palline con crudo di parma, scaglie di grana padano e parmigiano reggiano 12 mesi e 24 mesi, assaggio di cappelletti alla panna fresca, assaggio di cappellacci di zucca al ragù tipico e burro fuso e salvia.

Il Veneto: lo "schizzotto" e la soppressa dei colli, il crudo di montagnana, la polenta abbrustolita con baccalà mantecato, le schie, sarde il saor, polletto fritto in panatura, gnocchetti di Tramonte, Asiago DOP, confettura di giuggiole, bruschette all'extravergine di Arquà Petrarca, tortini e monoporzioni con creme e flan ai carletti e bruscandoli (in stagione), asparagi di pernumia lardellati (in stagione), radicchio di Chioggia o Treviso al forno, gamberetti in saor, mussetto e polenta, salametto di cinghiale, bresaola di cervo, assaggio di bigoli all'anatra, assaggio di gnocchetti di asiago alle erbe.

Antipasto

Trancio di burrata di Caserta IGP servita con datterini confit caramellati allo zucchero di canna e semifreddo al basilico fresco con cristalli di sale maldon e fiore di zucchini in tempura su terra di olive nere

Primi piatti

Risotto carnaroli superfino mantecato al Franciacorta e parmigiano reggiano DOP 24 mesi con mousse di melone e straccetti di crudo dolce di Montagnana con riduzione al lampone e pepe rosa. Pappardelle di sfoglia grezza lavorate a mano con zest di lime e zabaione salato ai datterini gialli e basilico violetto con pistilli e petali di rosa

Secondi piatti

Tagliata di chianina in media cottura in letto di misticanza all'olio evo dei colli euganei al timo e avocado e ratatouille di verdure scottate alla piastra

Dessert

Gran buffet di dolci, frutta e pasticceria

Torta nuziale

Caffetteria amari e digestivi