



Menù Autunno

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 frittiture 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, suppli...)

Il mare: insalatina di piovra e patate, carpaccio di salmone, insalatine del pescatore con molluschi e verdure, tartine di mare, vuol au vent con creme morbide aromatizzate, cocktail 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

Millefoglie salata al gorgonzola al mascarpone e salsa di cipolle di tropea con terrina di zucca al pesto di nocciole e lardello abbrustolito

Primi piatti

Ravioloni di sfoglia al radicchio tardivo scottato al tegame e provola affumicata con bruciatino di culatello e petali di mandorle

Gnocchetti all'ortica lavorati a mano alla spuma di burro salato e foglie di salvia con porcini e finferli freschi al prezzemolo e tartufo nero

Secondi piatti

Bocconcini di vitello cotti nel latte a bassa temperatura con salsina alle erbe aromatiche su confettura di fichi e mostarda di mele cotogne e tortino di patate dorato al forno e frutti di bosco

Dessert

Gran buffet di dolci, frutta e pasticceria

Torta nuziale

Caffetteria, amari e digestivi