



Menu a isole con buffet servito

Antipasto a isole

Buvette

Prosecco Spumante Treviso D.O.C.

Selezione di vini d.o.c.

Succhi di frutta in caraffa

Soft Drinks

Acqua minerale gasata e naturale

Isola dei Salumi

Prosciuttino di dindo con insalatina di finocchi

Salame di Felino alla punta di coltello

Crudo di Parma finemente affettato

Coppa Piacentina nella cenere

Magatello di manzo con pere in agrodolce

Frivolezze e conserve dello Chef

A Passaggio

Tartare di tonno rosso con marinata al lime

Tartare di salmone all'aneto

Mini hamburger con concassea di pomodoro e basilico

Isola del Pesce

Carpaccio di pesce spada affumicato con finocchietto selvatico

Gamberi al vapore su misticanza con dressing agli agrumi

Piovra con patate e olive taggiasche

Salmone marinato con insalatina di zucchine alla vinaigrette di senape

Isola Vegetariana

Paella vegetariana di Bulgur
Samosa di verdure con salsa rubra
Strudel salato
Topinambur con sedano nocciole e peperone rosso

Isola dei fritti

Frittini di verdure pastellate in conetti di bambù
Perle di patate e menta
Bocconcino di melanzana e basilico
Salvia frita

Isola dei Formaggi

Degustazione di formaggi freschi e stagionati
accompagnata da confettura di frutta e verdura, miele di castagno
Pane, grissini, schiacciatine, focacce

Primi piatti

Risottino con crema di zucchine burrata e pomodorini confit
Tortelli di branzino con gamberi scottati e bisque di crostacei

Secondo piatto

Filetto di vitello con senape in grani con bouquet di verdure

Dessert e bevande

Buffet di Sorbetti e Monoporzioni dolci
Mosaico di frutta in cocottina
Sorbetto al limone e pesca gialla,
Monoporzioni ai tre cioccolati (bianco, fondente, latte)
Mousse al pistacchio di Bronte
Latte in piedi
Bavarese alle fragole e ai frutti di bosco
Gelato a passaggio
Torta Nuziale
Caffè, Digestivi
Dalla Cantina

Villa Le Ninfee

Selezione di vini bianchi e rossi
Spumante brut e Moscato dolce
Acqua minerale frizzante e naturale