Menù A3

Aperitivo

Sangria, Prosecco bio DOC, vino bianco, rosso bio DOC, aperanalcolico, succhi bio e bibite del comm. equo-solidale

Antipasti a buffet

Spiedini di frutta, tris di formaggi al prato, taglieri di salumi in crosta, crostini speziati, pizzette mignon, panzerotti alle verdure, bignèe alle erbette, cestini ripieni, frittatine di campo, olive ascolane, crocchette vari gusti, anelli di cipolla fritti, salvia fritta, verdure pastellate fritte, “poenta e scopeton", tartelle al baccalà, fiocchetti di formaggio e pere,“Cupido”, cuori bufala e pomodorini

Primi piatti

Bauletti alla Mediterranea
Riso venere gamberetti-zucchine

Secondi piatti

Fesa di vitello agli aromi
Porchetta al forno
Patate al pomodoro
Indivia al Pinot bianco

Dessert e bevande

Dolce a scelta
Caffè Arabica bio 100%, comm. equo-solidale
Grappa, Prugna, China, Limoncello, Sambuca
Pinot Bianco bio DOC, Cabernet bio DOC. Moscato “Fior d’arancio” bio DOC o equivalenti
Acqua minerale autoprodotta