Menù A4

Aperitivo di benvenuto (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.
Lamelle al patè.
Frittatine di campo.
Olive ascolane.
Crocchette vari gusti.
Anelli di cipolla fritti.
Salvia fritta.
Verdure pastellate fritte.
“Poenta e scopeton".
Tartelle al baccalà.
Carpaccio di polipo.
Fiocchetti di formaggio e pere.
Cupido”, cuori bufala e pomodorini.

Primi piatti:

Scrigni speck, zucchine, zola.
Riso rosso: olive, pomodorini, zucchine, mandorle, basilico.

Sgroppino al limone.

Secondo piatto:

Brasato al pinot nero.
Pepite di pollo agli agrumi.

Patate al forno.
Nidi di carota al balsamico.

Dessert e bevande:

Caffè, arabica bio 100%.
Liquori: grappa, prugna, amaro, limoncello, sambuca.
Vini: pinot bianco bio D.O.C., Cabernet bio D.O.C., Moscato: “Fior d’arancio” bio D.O.C. o equivalenti, acqua minerale autoprodotta.
Sangria.
Prosecco bio D.O.C.
Rosè bio D.O.C.
Vini bianco e rosso bio D.O.C.
Aperanalcolico.
Succhi bio e bibite del commercio equo-solidale.