



Menù A6

Buffet di benvenuto

Spiedini di frutta.

Tris di formaggi con marmellate e miele.

Taglieri di salumi in crosta.

Gnocco fritto.

Crostini speziati.

Pizzette mignon.

Panzerotti alle verdure.

Frittatine di campo.

Crocchette vari gusti.

Verdure pastellate fritte.

Bignèes farciti. 6

Antipasti (al tavolo):

Gamberetti al porto.

Carpaccio di polipo.

“Poenta e scopeton.

Spirali salmone e zucchine.

Tartelle al baccalà.

Lamelle al patè.

Primi piatti:

Panciotti capesante e gamberi.

Sgroppino agli agrumi

Secondi piatti:

Arista alle prugne ed albicocca.

Tagliata rucola e grana su letto di misticanza.

Ratatouille di verdure grigliate.

Mousse di carota bianca di monticello.

Dessert e bevande:

Dolce.

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.