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.