



Menù Diamante

Prezzo: 140,00€

Aperitivo

Cocktail di benvenuto
Spumante Franciacorta
Bellini Cocktail
Mimosa Cocktail
Grand Marnier e Franciacorta
Cocktail analcolici tropicali
Spremuta d'arancia
Birra nazionale
Acqua minerale naturale e gassata
Coca cola
Acqua tonica

Antipasto

Il lombo di tonno marinato al finocchietto selvatico e pepe rosa
I filetti di baccalà stufati con pomodorini e basilico
Gli spiedini con gamberi e polenta alle veraci
La cocotte di pappa al pomodoro con mozzarella di bufala
Lo sformatino di zucchine e ricotta con salsa delicata alla mentuccia
Il bocconcino di pane alle olive verdi con ciliegino confit ed erborinato del pastore

L'angolo rustico dei salumi al taglio:

prosciutto alla morsa, salame toscano, finocchiona, lonzino di Cinta stagionato. Piccoli panini all'olio, integrali, focaccia morbida, alle olive, grissini stirati a mano, casalingo toscano.

Primi piatti

L'insalatina tiepida di mare agli agrumi
Ravioli di gamberi e piselli freschi su vellutata di frutti di mare cubettato di maturo e basilico rosso

Il timballino di paccheri con pomodori confit bufala fiammiferi di San Daniele su vellutata di zucca e sfoglie di parmigiano

Secondi piatti

La tagliata di Chianina con pecorino di Fossa

Le patate gratinate

Il giardino di verdure estive

Dessert e bevande

La torta nuziale

La piccola pasticceria

Il caffè

Vini e spumanti