



## Menù Matrimonio 7

### Aperitivo a buffet

Cucchiaio salsiccia di Brà  
Verdure pastellate in tempura  
Sushi  
Mozzarelle fatte al momento dal casaro  
Bicchierino robiola alle erbe con radicchio trevigiano all'aceto balsamico  
Bicchierino salamino e fonduta  
Zatterina di bambù con bruschette mignon  
Crostino caldo pecorino e marmellata  
Cucchiaio di insalata di riso con salmone o trota salmonata e verdure  
Mousse di asparagi e gamberetti  
Bicchierino mousse di piselli, salame cotto aromatizzato all'arancia  
Cialde di parmigiano  
Prosciutto crudo in morsa al coltello  
Bicchierino di melone al porto  
Prugne e albicocche essiccate con crema alle erbe  
Bevande: Mionetto Rosè, Succhi di frutta assortiti, Spritz, Sangria, Acqua frizzante e naturale

### Antipasti

Battuta di Fassone al tartufo nero

### Primi piatti

Risotto ortiche e salsiccia di Brà  
Focchi al gorgonzola e profumo di salvia

### Secondi piatti

Stinco ai funghi porcini con cipolline e cavolfiori allo speck

### Dolci e bevande

Torta Nuziale

Pasticceria fresca e secca

Caffè/digestivi

Bevande al tavolo: Dolcetto, Barbera vivace, Pinot grigio, Acqua frizzante e naturale, Spumante Brut  
e Moscato