



Parco della vittoria

Aperitivo

Prosecco doc Az. Balan,
Analcolico alla Frutta,
Acqua naturale e frizzante

Antipasto

Chalet del Bechèr

Prosciutto di Parma 24 Mesi

Black Angus di Manzo

Porchetta Casareccia

Speck di Sauris

Soppressa Az. Berno

Cotto alla Brace

Mini Hamburger

Fiori di Zucca Ripieni

Accompagnato Pane e grissini Artigianali

Chalet del Casaro

Bufala Borgoluce

Caciotta Fumo del Cansiglio

Blu di Capra Erborinato

Caprino al Pepe e Olio Evo

Ubriaco al Vino Rosso

Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi

Sottocenere al Tartufo

Pecorino Tumarrano di Sicilia

Valvo allo Zafferano

Ricotta di Bufala Agricansiglio

Burratina Affumicata

Il tutto accompagnato dalla Nostra Giardiniera e da Miele

Finger Food

Arancini di Riso Fusion con Pomodorata
Giro-Giro di Carrè con salsa Tonnata e Olive
Frittatina di Zucchine e Mortadella
Pala Romana con Brie e Zucchine
Sablè di Frolla con Mascarpone e Fichi

Chalet del Mare

Fritto di Calamari
Carpaccio di Spada affumicato al profumo di Arancia e Citronella
Tonno affumicato con olio agli Agrumi
Polenta di Storo con Baccalà Mantecato
Salmone Marinato con Finocchio gel di Lamponi e Mela Verde
Canestrelli Gratinati
Tataki di sgombro con Burratina e Cipolla in saor

Primi Piatti

Risotto con Asparagi Bianchi e Verdi salsa Carbonara e Guanciale
Bauletto di Melanzane, Burrata , Pomodoro e Olio al Basilico

Sorbetto al Mango

Secondo Piatto

Scappino di Vitello al Forno
Patate al Forno e Giardinetto di Verdure

Dessert e bevande

Caffè corretto
Acqua, Vini Az. Balan, Bibite