



Agriturismo Dune il Matrimonio

Prezzo: 110,00€

Antipasto

L'isola dei fritti a vista.
Verdure in tempura: zucchine, salvia, peperoni, funghi di stagione, carciofi e mele.
Crocchettine.
Arancini.
Polpettine.
Mozzarelline in carrozza.
L'Isola del pane artigianale.
Bocconcini caldi.
Pan brioche ai sapori.
Focaccia genovese.
Pani artigianali farciti.
L'isola del rustico.
Frittatine antichi sapori.
Rotolini di piadine farciti.
Parmigiana di melanzane tradizionale.
Strudel salato con vellutata di pomodoro fresco.
Sformato di verdure con fonduta al formaggio Montasio.
L'Isola del norcino e formaggi.
Prosciutto crudo con perle di melone.
Tagliere di salumi selezionati nostrani.
Pizzette bianche di pasta cresciuta ripieni di spuma ai formaggi e salumi.
Scaglie di Montasio.
Casatella alle erbe, peperoncino e noci.
Miele e mostarde di frutta artigianale.

Primi piatti

Risotto Carnaroli "la Fagiana" con il nostro Parolino e il rosmarino.
Ravioli di Limousine con julienne di verdure.

Secondi piatti

Medaglione di manzo Limousine in salsa ristretta di MeParBen con tortino di patate aromatizzate alle erbe.

Spalla di Limousine in crosta di sette cereali con tartare di verdure.

(Semifreddo alla mela).

Dessert e bevande

Torta nuziale.

Vini rossi e bianchi dell'Azienda Fabio Pasti.

Acque microfiltrate.

Caffè.

Digestivi.

Open bar.