Menù della tradizione (autunno-inverno)

Prezzo:100,00€

Aperitivo

disposto ad isole con postazioni per finger food e vassoi, che verrà avviato all'arrivo degli sposi e dopo un brindisi iniziale.

Selezione di salumi del territorio
Selezione di prodotti caseari del territorio
Focacce calde cotte al momento (tradizionale e barese con pomodorini ed origano)
Voulant-vant con salmone Loch Ness marinato alla barbabietola, con yogurt ed aneto
Tartelletta di pasta fillo con tartare di manzo e senape delicata
Zucca e burrata
Fritto misto di pesciolini e calamari (in base alla location)
Verdure in pastella

Primi piatti (a scelta)

Risotto ai due Franciacorta con gamberi rossi e lime
Risotto alla zucca con salsiccia toscana essiccata
Mezzi paccheri agli scampi con la loro bisque e limone
Casoncelli alla bergamasca con anatra e crema di caprino

Secondi piatti (a scelta)

Bavetta di manzo alla brace con sesamo, purea di fave e patate al forno
Guancina di manzo brasata con polentina e patate al forno
Branzino farcito alle erbe, cotto a bassa temperatura con caponata di verdure.

Dessert e bevande

Torta nunziale realizzata secondo il vostro gusto in accordo con la nostra pasticcera
Buffet di piccola pasticceria e confetti in accompagnamento con la torta.
Spumante Muller Thurgau, cantina Cavit, Trento (a tutto pasto)

Aroma

Garganega “838”, Az. Agricola Casaretti, Bardolino (VR) (al tavolo)

Piccoli sorsi rosso, Az. Agricola Maccaboni, Botticino (BS) (al tavolo)

Analcolico alla frutta

Acqua Maniva

Caffè