



# **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

Guancia 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 pasticceria

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