



Menù contemporaneo (primavera/estate)

Prezzo: 110,00€

Aperitivo

Buffet di aperitivo dove verranno serviti dei finger food:

Mini burger di chianina

Tartare di manzo battuta a coltello con senape dio Digione

Focaccine al lievito madre con prosciutto crudo e burrata

Cannolo siciliano salato con granchio e ricotta e albicocche

Tartelletta di salmone Loch Ness con marinato con aneto

Lievitata con mozzarella di bufala e pomodorino pachino

Gazpacho di pomodorini con stracciatella

Postazione di fritti:

calamari, arancini di riso, verdure in pastella, mozzarelle in carrozza ed olive all'ascolana.

Primi piatti

Un primo ed un secondo, chiediamo di scegliere una tipologia di ciascuna portata per tutti gli ospiti, salvo allergie o intolleranze alimentari.

Risotto ai due Franciacorta con battuto di gamberi rossi e lime

Tortello alla norma e pesto di basilico

Cappellaccio di branzino, vellutata di piselli e menta

Ravioli di ragù di agnello delicato con pecorino e more

Secondi piatti

Mini parmigiana di melanzane con pesto e pinoli

Tenero di manzo con salsa bbq di carota e patate alle erbe

Piovra oceanica in doppia cottura con

Dessert

Torta nuziale da definire in base al vostro gusto.

Cannoncini alla crema pasticcera

Bignè al cioccolato

Bignè al pistacchio

Tartellette alla frutta

Tartellette al tiramisù

Bevande

Spumante Muller - cantina Cavit

Sangria blanca (fresca e fruttata)

Analcolico alla frutta

Garganega "838" - Az. Agricola Casaretti

La Nogara Rosso del Benaco - Az. Agricola Casaretti

Acqua, caffè, amari (Sambuca, Braulio e Montenegro, Grappa)