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 erbette
Piovra oceanica in doppia cottura con

Dessert

Aroma

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)