



Antipasti e cocktail di benvenuto

Cocktail di benvenuto

Prosecco della Valdobbiadene

Spritz-aperol

Succhi di frutta di arance e ananas

Acqua naturale e gassata

Vino bianco

Sul Buffet

Assortimento di canapè

Crostini radicchio rosso e parmigiano

Crema di formaggio con fragole e aceto balsamico

Mousse di finocchiona al lampone

Fornellini con paté di fegatini, salsa di funghi e pomodoro piccante con pane tostato

Finger food

Assaggi al bicchierino di pappa al pomodoro

Vellutata di peperoni

Crema di ceci con rigatino croccante

Caprino puro con mostarda di arance amare e pinoli

Prosciutto cotto con granella di pistacchi e crostoncini integrali

Cous cous di verdure

Quinoa estiva con champignon e zucchine

Fantasie calde a girare

Piccoli bocconcini di pollo al limone e zafferano

Spedini albicocca e bacon

Bocconcini di manzo fasciati da lardo di Colonnata

Spiedini di salsiccia e melanzane

Barchette roquefort e cipollotti

Angolo del friggitore in bellavista

Varietà di frittute:

Fiori di zucca, zucchine, melanzane, salvia, cipolla, funghi e coccoli
pollo,scamorza affumicata servite in coni di carta gialla

Angolo dei salumi toscani

Prosciutto a taglio servito nella morsa

Finocchiata della

Fattoria dei Barbi di Montalcino

Salame toscano a punta di coltello

Sbriciolona al finocchio selvatico

Salsicette di cinghiale

Lardo di Colonnata

Angolo dei formaggi

Formaggi tradizionali:

gorgonzola, taleggio,

pecorini Senesi di varie stagionature

Stracciatella di burrata

Burratine affumicate su letto di radicchio rosso

Formaggi particolari:

alla cenere, francesi, erborinati

caprini e tomini dell'Alta Langa

In abbinamento mostarde e frutta secca

Angolo del pane

Varietà di bozze pratesi cotte a legna

Pane integrale,alle olive,ai semi di papavero ecc.

Schiacciate all'olio e croccantelle

grissini fatti a mano